

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madværk ApS**

Kantine

Adresse Gladsaxevej 378, st.

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 32303986

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**17-04-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 15-02-2017	
Dato 23-07-2015	
Dato 31-03-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse, opbevaring og temperatur i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring.

Virksomheden har redegjort for procedurer vedr. levering af mad ud af huset, herunder kontrol af temperatur inden transport, anvendelse af thermokasser samt transporttid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmafdeling, koldafdeling, opvaskeområde og tørvarelager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Virksomheden har fået udbedret gummilister langs gulve og rørføringer i hhv. varm- og koldafdeling. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmuligheder vedrørende bekæmpelse af bananfluer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig samt for hhv. varm og kold mad inden transport i indeværende år.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med

