

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

