

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Steak ApS**

Adresse Pilestræde 23

Postnr./By 1112 København K

CVR-nr. 32562191

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 09-06-2017	
Dato 25-11-2016	
Dato 20-10-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har skriftlige procedurer for håndtering af tatar og carpaccio.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken, serviceområde, opvaske, kølerum, bar og kælderlokaler samt rengøring af udstyr og inventar. Vejledt om rengøring af ventilatorer i kølerummet ifm. produktionskøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende kælderdør til gård.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse fra den 10. juni 2017 til den 2. maj 2018.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer. Virksomheden har gode arbejdsgange og skriftlige procedurer for instruktion.