

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

**ApS**

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

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

**28-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 13-01-2017	
Dato 18-02-2016	
Dato 11-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer i køleindretninger med fødevarer.

Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Virksomheden redegør for håndtering ved 3-timers-styring af fødevarer uden for køl. Virksomheden har redegjort mundlige produktion af skinker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområde og produktionsmaskiner i kælder, stort kølerum og butiksdisk samt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er huller i gulv ved elevator.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

ApS

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse herunder at virksomheden skal skrive det ind i vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse. Vejledt omkring at virksomheden skal have en risikoanalyse for fermenterede skinker.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden har salg af færdigproduceret pakket frostvarer der er ingen netto vægt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om kravene til mærkning af færdigpakkeede fødevarer som sælges over flere dage til den endelige forbruger herunder at det skal være mærket med de obligatoriske elementer herunder også at undtagelsen i § 15 kan anvendes på produkter som her fremstillet, pakket og udbudt til salg i samme detailforretning.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR og P-nummer via. <<http://www.cvr.dk>>: Ingen anmærkninger. Kontrolresultat videreført fra tidligere virksomhed.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret obligatorisk mærkning af okse/kalvekød. Følgende fødevarer er kontrolleret uden anmærkninger: Uemballerede kød i salgsdisk ved skiltning og fadnumre.

Varestandarder: Kontrolleret varestandarder på handelsnormer på fersk fjerkræ. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

28-05-2018

Dato