

# Kontrolrapport



Virksomhed **Mad med mere**

Adresse Østervold 28

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 26980208

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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	
<b>18-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-11-2017	
Dato 02-11-2016	
Dato 13-08-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperatur i kølerum samt håndvaskefaciliteter. Følgende er konstateret: Der mangler papir til brug efter håndvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om virksomheden skal genetablere håndvask bag desk i butiksområde samt om regler for opbevaring af fødevarer uden for køl . 3 timers reglen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af butik og køkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af butik og køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for udført egenkontrol på varemodtagelse, temperatur i kølerum samt opvarmning og nedkøling i perioden 1.januar 2018 og til dags dato. Følgende er konstateret: ikke alle kølefaciliteter dokumenteres. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at alle kølefaciliteter indgår i egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret ophængning af kontrolrapport. Ingen anmærkninger.