

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madkunstneren**

Adresse Lundvej 6

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30133234

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	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	
<b>27-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-10-2017	
Dato 30-08-2017	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 25-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adskillelse og opbevaring samt håndtering af forskellige fødevarer grupper på køl frost samt under håndtering, herunder målt temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret rengøring af udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Riste ved køleblæser i kølerum, en smule belægninger med smuds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden har en rengøringsplan og oplyser at den skal revideres, så der fremover rengøres oftere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokale. herunder tætsluttende lister i døre og vinduer. Vejledt om at sikre at afløb i gulv er skadedyrssikret. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madkunstneren**

Adresse Lundvej 6

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 30133234

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

HACCP-plan. Set dokumentation for opbevaring på køl, opvarmning, nedkøling samt varemottagelse fra januar 2018 til dags dato. Ok

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

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

Mærkning og information: Mærkning af fisk og fiskevarer kontrolleret, herunder set faktura på røget laks. Ok