

Kontrolrapport

Virksomhed **MadMedMening ApS**

Adresse Håndværkerbyen 49

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 38709607

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.	1
Særlige mærkningsordninger	2
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	
15-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2017	
Dato 24-02-2017	
Dato 24-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperatur i kølerum og fryserne, adskillelse mellem arbejdsgange, samt gennemgået mundtlige procedure for følgende aktiviteter: nedkøling, varemottagelse, udbringning af varm mad, affaldshåndtering og varmebehandling til min. 75 grader. Generelt vejledt om nedkøling og varmebehandling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum med hylder, fryserne med gummilister, emfang over stegeområde, håndvaske, samt lager med udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Virksomhedens ene opvaskemaskine fremstår ikke tilstrækkelig rengjort. På indersiden af maskinen fremstår nogle af hjørnerne med røde belægninger og selve spulearmen fremstår med brune fedtede belægninger.

Virksomhedens anden opvaskemaskine fremstår tilstrækkelig rengjort uden brune eller røde belægninger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **MadMedMening ApS**

Adresse Håndværkerbyen 49

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 38709607

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Vedligeholdelse af emfang over stegeområde, hylder i kølerum, blæser i kølerum med gitter, håndvask i det varme-køkken samt gummilister i fryserne.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af udstyr og lokaler.

Følgende er konstateret: Virksomheden har et reolsystem i opvaskeafdelingen som fremstår med en del rust på flere hylder. På hylderne har virksomheden opsat rene plastbøtter og plastlåg. På en af de nederste hylder (som også fremstår med rust) har virksomheden valgt at opbevare rengøringsartikler frem for fødevarekontaktmaterialer. Virksomheden fortæller at nyt reolsystem indkøbes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om vedligeholdelse af udstyr og lokaler. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til udbedring af rust på hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling fra juli 2018 til dags dato. Virksomheden har redegjort for frekvens for dokumentation af kritiske kontrolpunkter, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Særlige mærkningsordninger: Det indskræpes, at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % skal overholdes. Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise et regnskab for det økologiske spisemærke. Virksomheden har ikke udarbejdet et regnskab i år og virksomheden kan ikke redegøre for hvordan de opgøre regnskabet, om det er opgjort i kg./kr. eller kvartal/månedsmæssigt.

Virksomheden skilter på deres hjemmeside med, at de er en økologisk catering virksomhed med sølvmærke.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har intet udarbejdet i år, men vi sørger for at få bragt det i orden. Indskræpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Generelt vejledt om kravene til brug af det økologiske spisemærke. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til regnskab for det økologiske spisemærke.