

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Grill**

Adresse **Åboulevarden 32, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39720930**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
02-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

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, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af forskellige fødevarer, opbevaringstemperatur på køl og at frisk fisk et korrekt til isen samt faciliteter til hygiejnisk håndvask, ok. vejledt om at beholder med papir og sæbe flyttes over ved håndvasken samt at der ikke opbevares arbejdes beklædning i forrum til toilettet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrssikring af kælderens

Følgende er konstateret: Der mangler fejllister under dør fra opgang ind i køkkenet samt fra kundetoiletter og ud på lageret, der er flere huller i loftet på vinlageret som bør sikres.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret lokaler, følgende er konstateret, Der er rust på indersiden af døren til kølerummet, der mangler flere loftplader i køkken og på lageret i vaskbart materiale, der mangler en del lister rundt i køkkenet og i kølerummet,

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Grill**

Adresse **Åboulevarden 32, st**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39720930**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden er opmærksom på forholdene og håndværker er bestilt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.