

Kontrolrapport



Virksomhed **Madkælderens ApS**

Adresse **Koldinghus 1**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **37702080**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
07-12-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-08-2018	
Dato 20-04-2018	
Dato 15-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

- Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med julebuffet og arrangementer i huset, herunder opbevaring og tidsstyring af buffet, anvendelse af klæde til brød samt brug af hygiejniske tænger og redskaber samt løbende overvågning.

- Opbevaring, adskillelse og afdækning af fødevarer i kølerum.

Konstateret at der står snavset service på gulv ved opvask

grundet begrænset bordplads i køkken, der oplyses, at det skyldes flere arrangementer i huset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr

under produktion i køkken samt kontrolleret rengøring ved buffetområde i restaurant.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.