

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice, Roskilde**

Adresse Astersvej 9

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 5849

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | 1 |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | 1 |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1 |
| Uddannelse i hygiejne | |
| Mærkning og information | 1 |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | 1 |
| 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, forbud eller tvangsbøder |
| 4 | Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
|  | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk |

| Kontroltype og -aktivitet | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer og temperaturer i køleenheder. Rindende koldt og varmt vand samt hygiejniske håndvaskefaciliteter. Gennemgået procedure for brug af indstikstermometer på ovn ved opvarmning for sikring af korrekt opvarmning samt procedure og regler for evt.

efterfølgende nedkøling. Set godkendt desinfektionsmiddel samt gennemgået brug og opbevaring. Virksomheden oplyser at de skifter mellem to forskellige desinfektionsmidler.

Temperatur i transportvogn. Gennemgået brug af handsker med virksomhedens personale. Omlædningsfaciliteter, herunder opbevaring af rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder inventar og udstyr.

Transportvogne. gennemgået brug af desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og skyllevand på opvaskemaskine.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning med oplysning om allergener i serveringsområde. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID-mærkning af transportvogne.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Set økologiregnskab for 3. og 4. kvartal 2018.

Stikprøvevist kontrolleret bagvedliggende fakturarer, herunder korrekt udtræk og placering af fisk. Ingen anmærkninger.