

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

ApS

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
21-03-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	28-05-2018	
Dato	13-01-2017	
Dato	18-02-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder opskæringsområde, pølsemagere, produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Gitter til blæser i produktions køleboks samt blæst køleboks fremstår snavset samt opvaskemaskine fremstår snavset indvendigt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder opskæringsområde, pølsemagere, produktionsområde, udsalgsområde, lagerfaciliteter samt mundligt redegørelse for vedligeholdelse plan, herunder gulv og trapper. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Lister til kølerum til produktion fremstår ødelagt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

# Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Med Mere Rødovre Centrum**

ApS

Adresse Rødovre Centrum 1G, st 75

Postnr./By 2610 Rødovre

CVR-nr. 38749943

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af lokaler hvor der håndteres og opbevares fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har kun dokumenteret opbevaringstemperatur og varemottagelse 2 gange siden januar 2019, den 10. januar 2019 og den 11 marts 2019, det fremgår af virksomhedens skriftlige procedure samt deres kontrolplan over frekvenser for dokumentation, at de skal dokumenteret opbevaringstemperatur og varemottagelse en gang om ugen(hver mandag)

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der har været sygdom.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende, da virksomheden har produktion af varmt mad, som de også nedkøler, hvilket ikke fremgår af deres risikoanalyse.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af kødprodukter med anvendelse nitrit.

Tilsætning af antioxidanter fx ascorbat til en nitritsaltlage på mellem 300-400 mg/kg kød mindsker dannelsen af nitrosaminer.

---

---

---

---

---