

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Esbjerg ApS**

Adresse Skolegade 44

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 40271198

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
13-06-2019	

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomheden har fravalgt at få vejledning som en del af tilbuddet om udvidet førstegangskontrol.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set opbevaring, tildækning samt adskillelse af fødevarer på køl og frost.

Procedurer for adskillelse under produktion.

Set adgang samt faciliteter til hygiejnisk vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af udstyr og inventar i produktionsområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af overflader på udstyr og inventar i produktionsområder samt på lager.

Vejledt generelt vedrørende rengøringsvenlige overflader på lokaler der skal anvendes til opbevaring af fødevarer samt emballage.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Vejledt konkret vedrørende risikoanalyse for opvarmning af fødevarer under 75 grader.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion af medarbejdere i fødevarehygiejne, herunder smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ok.