

Kontrolrapport



Virksomhed **Blaabjerg & Madsen ApS**

Adresse Godthåbsvej 54, st 1

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 40317627

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
20-06-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 29-10-2018	
Dato 24-11-2017	
Dato 24-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køle- og fryseinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl, fødevarer og emballage løftet fra gulv i kælderrum, faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring i køkken og salgsområde, forrum til toilet.

Følgende er konstateret: Virksomheden opbevarer 10 klude til rengøring af toilet og en pakke papirshåndklæder på personaletoiletet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, virksomheden flyttede klude og papirshåndklæder med det samme. Vejledt generelt om regler for toilet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkken og salgsområde herunder vægge, loft, bordoverflader og indvendig i ovn, ismaskine og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken og salgsområde med inventar, skadedyrssikring i kælderrum og køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om evt. løsningsforslag til vedligeholdelse af gummilister i køleinventar.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

