

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad-Glad**

Adresse Møllehatten 32, 1 th

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 30623304

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
22-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-10-2018	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med flytning af virksomheden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturer i køle enheder. Virksomheden har mundligt redegjort for nedkølings procedure af sous- vide behandlet bøffer og kylling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende: Produktions areal herunder opvaskemaskine, kølemøbler samt produktbærende overflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Besisnings areal og produktion areal. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser at de bruger eksternt lager i nabobygning, gulvrist på lagret er ikke fast montret, enkelte rørføringer er ikke skadedyrssikret og fejliste ved dør mangler.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om skadedyrssikring i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

