

# Kontrolrapport



Virksomhed **MADHUS24 ApS**

Adresse Søborg Hovedgade 24

Postnr./By 2870 Dyssegård

CVR-nr. 36547154

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

Denne kontrol, dato	
<b>23-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 04-01-2019	
Dato 14-05-2018	
Dato 13-11-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Vaksefaciliteter til hhv. produktion og opvask. Opbevaringstemperaturer i køleinventar. Generelt vejledt om regler ved forrum til toilet herunder, at uemballerede fødevarer skal tildækkes såfremt fødevarer transporteres herigennem. Konkret vejledt om muligheden for at flytte hakket kød som jf. emballage skal opbevares ved højst 0-2° C fra køleenhed som under tilsynet blev målt til 5 ° C til køleenhed med max 2 °C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler samt indvendigt i køleinventar og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader i produktionslokaler herunder gulv, vægge, loft mv. Vedligeholdelse af overflader i områder, hvor der håndteres fødevarer samt vedligeholdelse af redskaber, udstyr og tilbehør, der kommer i berøring med fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden mundtligt kan redegøre for sine procedurer for vedligeholdelse. Endvidere er der kontrolleret for skriftlig dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter i juli og august 2019. Ingen anmærkninger.