

Kontrolrapport

Virksomhed **Madkartoteket**

Adresse **Søren Kierkegaards Plads 1**

Postnr./By **1221 København K**

CVR-nr. **40598944**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
15-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsyn i forbindelse med 1. kontrolbesøg

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi, herunder økologiske spisemærke samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i kølerum og øvrige køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask samt gennemgået procedurer for buffethåndtering. Ingen anmærkninger.

Virksomheden opbevarer personalebeklædning til brug i køkkenet i forrum til toilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opbevaring af beklædningsdele til brug i områder hvor der håndteres eller opbevares fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af varmt og koldt produktionsområde samt buffetområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Kontrolrapport

Virksomhed **Madkartoteket**

Adresse **Søren Kierkegaards Plads 1**

Postnr./By **1221 København K**

CVR-nr. **40598944**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Væg bag opvaskemaskine og skyllevask, fremstår med mørk ru belægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsprocedurer for svært tilgængelige steder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over varemodtagelse, køleopbevaring og genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol fra opstartsdato frem til d.d. Yderligere er der set dokumentation for opvarmning og nedkøling på fra opstartsdato til og med d.d. samt set måleudstyr til kontrol af kritiske kontrolpunkter.

I virksomhedens egenkontrolprogram var opvarmning og nedkøling ikke udpegelse som kritiske kontrolpunkter. Virksomheden kontaktede straks elektronisk egenkontroludbyder, som vil få programmet rettet til. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udpegelse af kritiske kontrolpunkter.