

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

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

Denne kontrol, dato	
24-10-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2017	
Dato 12-12-2016	
Dato 11-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at vask til håndvask er tilgængelig og hensigtsmæssig placeret samt forsynet med sæbe og papir til aftørring af hænder.

Virksomheden oplyser, at nye betjeningsfri vandhaner til håndvaske er bestilt, da de eksisterende ikke fungerer. Ok.

Vejledt generelt om krav til håndvaske i fødevarer virksomheder.

Kontrolleret, at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personaletoilet, og at der ikke er direkte adgang fra toiletter til lokaler hvor der håndteres fødevarer. Ingen anmærkninger.

Opbevaringstemperatur, emballering og adskillelse mellem råvarer og spiseklare produkter i kølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af vinylgulve, flisevægge og kølemøbler generelt er kontrolleret uden anmærkninger.

Kontrolleret, at afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for vedligehold og skadedyrssikring uden anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fru Madsen ApS**

Adresse Vestervang 28

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 34608326

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for perioden fra den 1. januar 2019 til dags dato.

Følgende er konstateret: Der er enkelte afvigelser for dokumentation af varmebehandling og nedkøling.

Virksomheden redegjorde for, at de har misforstået krav til dokumentation (frekvens), men oplyser at dette tilrettes straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Der er kontrolleret for sporbarhed på frosne ænder og spareribs. Virksomheden er i besiddelse af faktura fra leverandøren med følgende oplysninger: En nøjagtig beskrivelse af fødevaren, fødevarens omfang og mængde, navn og adresse på både afsender og modtager, en reference som identificerer sendingen samt afsendelsesdato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om krav til tilgængelighed af sporbarhedsdokumentationen på fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

24-10-2019

Dato