

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madværk ApS**

Kantine

Adresse Gladsaxevej 378, st.

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 32303986

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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	
<b>14-09-2020</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-08-2019	
Dato 17-04-2018	
Dato 15-02-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølerum og køleinventar, adskillelse og tildækning af fødevarer under opbevaring, gennemgået mundtlig procedure for overvågning af buffet samt tag tænger og skeer.

Følgende er konstateret: Under tilsynet vasker virksomheden gulv i køkken, her ses stænk og våde områder fra gulvvask på de nederste hylder med service, udstyr og plastikbøtter.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om kontaminering. Vejledt konkret om løsningsforslag og gode arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Loftplader i produktionskøkken fremstår ikke renholdte og en enkelt flotplade buler og den ikke slutter tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler herunder at loftet skal sluttet tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse, stikprøvevis set dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og

