

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Aarhus ApS**

Adresse Hack Kampmanns Plads 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39224631

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-01-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 03-12-2018	
Dato 17-05-2018	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgang af virksomhedens procedurer ved tilberedning af retter på menukort. Tartar modtages klar til brug fra aut.virksomhed, når pakke er anbrudt anvendelse samme dag, ok. Nye procedurer ved indfrysning af fersk laks til fiskeretter som ikke varmebehandles over 60 grader er igangsat, ok. Adskillelse ved opbevaring af fødevarer i kølerum, fryser, under forberedelse og service set og fundet i orden. Nedkøling i flade gastrobakker i blæstkøler, der er termometre ved div. service områder til kontrol af køl og varmetemperaturer set, ok. Adgang til separat håndvask i køkken, set, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse i køkken område, i opvask, anretterkøkken samt køle- og frostrum uden anmærkninger
Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse for indfrysning af fisk, nedkølingsprocedurer, personlig hygiejne og sygdom, set, ok. Virksomheden har procedurer ved henvendelse fra kunder, ved anmeldes henvendelse til fvst., ok.

Uddannelse i hygiejne: Personalet er instrueret i fødevarerhygiejne, personlig hygiejne samt procedurer ved sygdom jv. risikoanalyse, ok.

Mærkning og information: Gennemgang af retter på menukort og set sporberthed på skagenskinke og oksekød til tatar, ok.
Følgende er konstateret: På menukort anpriser med Færøsk

Kontrolrapport

Virksomhed Madklubben Aarhus ApS

Adresse Hack Kampmanns Plads 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39224631

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

laks men jv. følgeseddelse er der leveret Norsk Laks. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at de produkter som anprises på menu kort er det produkt som anvendes.

Tilsætningsstoffer m.v.: Nye procedurer ved brug af tilsætningsstof med brug af fast opskrift hvori tilsætning er beregnes således at grænseværdi ikke overskrides, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-01-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift