

Kontrolrapport



Virksomhed **Madklubben frederiksberg**

Adresse Solbjergvej 6

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 38554697

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-12-2020



Tidligere kontrol

Dato	11-03-2020	
Dato	10-07-2019	
Dato	06-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i forbindelse med anmeldelse om sygdom. Virksomheden har selv anmeldt 3 uafhængige sygdomshenvendelser. Der er gennemgået for produktion af ølbraisseret svinekæber herunder kontrolleret opvarmning, nedkøling, genopvarmning. Virksomheden nedkøler i blæstkøler. Følgende er konstateret: Under kontrolbesøget konstateres, at der er persillerodsstave på komfur, og som har stået ude i 2-3 timer. Temperatur målt til 21,5 grader med indstikstermometer. Virksomheden meddeler, at de bruger det til frokostordninger fra kl 12-15 og derefter bliver det kasseret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse Vejledt om regler for skriftlige procedure eller arbejdsgange for overholdelse af 3 timers reglen. Der er mange varmebehandlede fødevarer i nedkølingsblæser, og der konstateres at nedkøling af græskarsupper foregår stablet i condikasser. Der bliver sat varm stikkelsbærkompot uderne låg ovenpå græskarsuppen, som var igang med en nedkøling. Der var stegt kød ovenover kompot men med luft imellem. Målt temperatur i græskarsuppe til 32 C. Det oplyses at det har været nedkølet 1 time på suppen. Virksomheden omplacere straks suppen til en flad gastrobakke. Konkret vejledt om korrekt inventar og højde på



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Madklubben frederiksberg

Adresse Solbjergvej 6

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 38554697

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarer ved nedkøling samt sikre sikker adskillelse med låg eller have det øvers. Modtaget hel sort peber til evt. bakterieanalyse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af kølepligtige fødevarer i kølerum på 1. sal og køleskab ved siden af nedkølingsblæser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling, varmholdelse og langtidsstegning af svinekæber frem til dags dato. Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedure for nedkøling af varmebehandlede fødevarer. OK. Vejledt om skriftlige procedure for opbevaring af kølepligtige fødevarer udenfor.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR.-nr. og registreringsoplysninger. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-12-2020

Dato