

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad Molly ApS**

Adresse Nylandsvej 39, st tv

Postnr./By 4600 Køge

CVR-nr. 41778342

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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

05-05-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Procedure for varemottagelse gennemgået.-ok. Procedure for køleopbevaring af toast og andet i køleskab gennemgået.-ok. Kontrolleret papir/sæbe ved vaske kontrolleret.-ok. Kontrolleret om der er koldt/varmt vand i hanerne.-ok.

Hygiejne: Rengøring: Procedure for rengøring af køleskab gennemgået.-ok. Vejledt om en jævn frekvens for køleskabet. Vejledt om desinfektion af drikkeglas.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret procedure og håndtering af skrald fra serveringsområde og fra bryggeri.-ok. Virksomheden undersøger mulighederne.-ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

1 time

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

