

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-09-2019	
Dato	29-01-2019	
Dato	03-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af varmebehandlede supper, saucer, pureer, pulled porke mv. er gennemgået. Nedkøling foretages i flade gastrobakker i blæstkøler med god luftcirkulation. Efter nedkøling måles temperatur og omhældning til mindre plastbøtter til opbevaring i kølerum og efterfølgende anvendelse, set og fundet i orden. Der er indstikstermometer i blæstkøler og ansatte har indstikstermometre tilgængeligt, set, ok. Vejledt om brugen af Fødevarestyrelsens online værktøj SiTTi, til brug ved beregning af sikker nedkøling, varmebehandling og varmeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Set risikoanalyse og egenkontrolprogram for nedkøling., ok. Dokumentation efter kontrol af nedkølingstemperaturer foretages ugentligt, dokumentation fra åbningstider i 2021 set, ok.

Ydet vejledning om fermentering, sænkning af pH mv.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk