

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madplan Aps**

Adresse Skejby Nordlandsvej 311

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 36485094

| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**29-06-2021**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-08-2020 |  |
| Dato | 13-05-2020 |  |
| Dato | 19-02-2020 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for nedkøling af pasta, kogte kartofler, hakkebøffer og andre varme retter. I virksomhedens kølerum stod der kogt pasta som var kogt op eftermiddagen dagen før. Målt temperaturen i pastaen som var nedkølet ved brug af koldt vand og efterfølgende opbevaring på køl vejledt om mængder ved nedkøling af pasta og lignende produkter, bøffer var kølet ned i et lag og sat i stikvogn med god afstand mellem produkterne. Ok. Korrekt brug af termometer.

Gennemgået og udleveret fakta ark om nedkøling herunder demonstreret brugen af SiTTi.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for det seneste ½ år.

Vejledt om risikoanalyse hvis SiTTi anvendes.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)