

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Madkælder ApS**

Adresse Koldinghus 1

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 37702080

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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
<b>02-12-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 09-03-2022	
Dato 03-02-2020	
Dato 19-06-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder følgende:

- Mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten.

- Løbende skift af fade på buffeten.

- Tidsstyring af buffeten.

- Overvågning af buffeten af personalet.

- Procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang.

Vejledt om at serveringsbestik ved fade bør være af passende længde, således håndtag på serveringsbestikket ikke kommer i berøring med fødevaren.

Køkkenet:

- Tilgængelig håndvask.

- Kølekapacitet og overholdelse af temperaturgrænser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige procedurer ved buffethåndtering. Der oplyses, at der ikke genanvendes rester fra buffet.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)