

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse Oehlenschlägersgade 53, st. tv.

Postnr./By 1663 København V

CVR-nr. 36378271

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
24-04-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 04-10-2022	
Dato 24-03-2022	
Dato 21-09-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Under tilsyn nedkøler virksomheden dagens produktion af pasta færdigretter. Færdigretterne er i starten af tilsynet placeret utildækket foroven på køledisken samt ved pizzabordet. Kunderne kan dermed potentielt kontaminere fødevarerne imens de står til nedkøling. Virksomheden fjernede de nedkølede produkter med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for kontaminering. Vejledt konkret om beskyttelse af utildækkede fødevarer, så de er egnet til konsum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser om procedurer ved nedkøling af pasta færdigretter. Virksomheden nedkøler i mindre bakker.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler pastaretter og oplyser, at retterne har stået til nedkøling ved stuetemperatur siden kl. 10.45, hvor kontrolbesøget foregår kl.

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse Oehlenschlägersgade 53, st. tv.

Postnr./By 1663 København V

CVR-nr. 36378271

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

12.10. Temperaturen i pastaretten måles med kalibreret instikstermometer til 30,5 grader. Virksomheden oplyser, at der ikke er taget temperatur af pastaretten hverken ved opvarmning, undervejs eller nedkøling. Virksomheden oplyser, at dette er de sædvanlige procedurer. Virksomheden kan ikke fremvise et funktionelt indstikstermometer. Vejledt virksomheden om at følge deres fastsat kritiske kontrolpunkt for nedkøling, ved at anvende et funktionelt indstikstermomter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk

Fødevarestyrelsen

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

24-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift