

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse **Smedeholm 15**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **29619107** Aut.nr. **6745**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering/pakning af spiseklar fødevarer samt procedurer for genopvarmning, kontrolleret håndtering/pakning af spiseklar grøntsager i grønt køkken samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i 2 kølerum og nedkølingskølerum.

Personlig hygiejne: kontrolleret facilitet til håndhygiejne i produktionskøkken: Ingen anmærkninger.
Virksomheden oplyst at der bliver sat op flere håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vareindlevering og udleverings område, produktionskøkken.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vareudlevering og produktionskøkken.

Konkret vejledt om opbevaring af kasser henne ved væg i udendørsareal.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaring, opvarmning og nedkøling.
Konkret vejledt om transport og opbevaring af hakket kød i engros virksomheder på 2 grader.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter er uændret.

13-12-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk