

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varmemad, samt procedurer for nedkøling af sandwichens, færdigpakkede salater, m.m.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af spiseklar fødevarer i pakning og anretning område, håndtering af fødevarer i produktionskøkken, opbevaring/adskillelse af fødevarer i samtlige kølerum og frostrum: Ingen anmærkninger

Temperatur køle og frys: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige kølerum: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret at medarbejder i produktion er iført visuelt rent arbejdstøj samt kontrolleret at antal af håndvask i produktionskøkken er tilfredsstillende: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken og ovne område samt 2 kølerum.

Konkret vejledt om forbedring af oprydning i ende af vaskerum. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kontrolleret gulvet i pakkelokale/anretning, og kølerum.

Virksomheden oplyst at gulvet i mellemgang ved ovne område tæt på blæsekøler er bestilt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

21-02-2024

Dato

2 timer

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

Adresse **Smedeholm 15**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **29619107**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring på køle og frost fra januar 2023 til d.d. samt frekvens for registrering af rumtemperatur for køle og frost sat i egenkontrolprogram.

Gennemgået procedurer for transport af fødevarer fra produktionskøkken til køle container i udendørsareal i forlængelse af virksomhed.

Konkret vejledt om ovennævnt procedurer er skriftlig i egenkontrolprogram

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden ansøgt om godkendelse af en køle container midlertidigt i forlængelse af virksomheden/ ved ekspedition.

Container er gennemgået og virksomheden vil få fremsendt en fornyet autorisation.

Konkret vejledt virksomheden om at væsentlige ændringer, herunder ophøre af container som kølerum, skal Fødevarestyrelsen blive underrettet.

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk