# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

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 | |
| Mærkning og information | |
| Godkendelser m.v. | 1 |
| Særlige mærkningsordninger | |
| Varestandarder | |
| Tilsætningsstoffer m.v. | |
| Kemiske forureninger | |
| Emballage m.v. | 1 |
| 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
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Kædekontrol

## Tilsynsførendes bemærkninger



Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i følgende lokaler: Pakning område med pakning af spiseklar fødevarer, varme køkken, pålægs afdelingen herunder procedurer for rengøring efter batch skift, kontrolleret håndtering af fødevarer i grønt afdelingen herunder procedurer for skylning af salater og vand skift, samt kontrolleret opbevaring af fødevarer i 3 kølerum og fryser.

Temperatur køle og fryser: Kontrolleret rumtemperatur i 3 kølerum og fryser.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret virksomhedens prøveplan for udtagelsen af mikrobiologiske prøver til undersøgelsen for Listeria monocytogenes i spiseklar produkter, miljøprøver for Listeria, prøver udtaget af snittet frugt og grønt til undersøgelsen af Salmonella og E. coli: Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om regler for metode for undersøgelsen for Listeria monocytogenes i henhold til indplacering af spiseklar produkter i Kat. 1.3 og 1.2 samt vejledt om dokumentation fra laboratorie hvis de laver pooling af produktprøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Analyseresultat for prøver udtaget af snittet salater til undersøgelsen for Salmonella og E. coli i september 2024.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelse, produktionslokaler, opvask område.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Pålægsmaskine.

25-09-2024
Dato

2 timer 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

Adresse Smedeholm 15
Postnr./By 2730 Herlev
CVR-nr. 29619107

## Tilsynsførendes bemærkninger



Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken. Ingen anmærkninger.
Virksomheden oplyst at de små reparationer herunder et hul i gulvet i mellemgang i pakkeområde, et lille hul i varme køkken og afskallende maling i et styk væg bag ved rører maskine er bestilt.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelsen, opvarmning og nedkøling, opbevaring køle og frost samt PH måling far juni 2024 til d.d.

Konkret vejledt om løsningens mulighed for opdatering af egenkontrol for de aktiviteter/registrering som ikke er aktuelt for virksomheden lige nu, samt revidering af prøveplan herunder indplacering af spiseklar fødevarer i henhold til Listeria.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og er uændret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med ID mærkning/autorisation nummer på frokost kasser.

Kontrolleret Pakning område ved levering område.
Følgende er konstateret: Virksomheden har fået fjernet væg som adskiller varelevering og pakningsområde og har ikke meddelt som væsentlige ændringer til Fødevarestyrelsen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.
Vejledt generelt om regler for væsentlige ændringer.

Virksomheden oplyser at væg til adskillelse er undervejs.
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

25-09-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madklubben Catering ApS**

Adresse Smedeholm 15

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29619107

## Tilsynsførendes bemærkninger



Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Klodsbundspose og alubakke.

25-09-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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