

Kontrolrapport



Virksomhed **Madklubben Vesterbro**

Adresse **Vesterbrogade 62, st.**

Postnr./By **1620 København V**

CVR-nr. **33083351**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

05-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	13-04-2018	
Dato	19-09-2017	
Dato	21-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden gennemgik procedurer for tilberedning af hele kødstykker ved lave temperaturer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: visuel renholdelse af overflader, gulve, udstyr og inventar i produktionskøkken, barområder, opvaskeafsnit, bageafdeling og på lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af ovennævnte lokaler med inventar, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Stikprøvevis set dokumentation for overvågning af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, herunder tid og temperatur, samt nedkøling siden seneste kontrolbesøg den 13. april 2018 til den 4. september 2019, ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Virksomheden skilter med, at man ved henvendelse til personalet kan blive oplyst omkring allergene ingredienser, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed