

Kontrolrapport



Virksomhed **Madklubben Aarhus ApS**

Adresse **Hack Kampmanns Plads 1**

Postnr./By **8000 Aarhus C**

CVR-nr. **39224631**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	29-01-2019	
Dato	03-12-2018	
Dato	17-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til separat håndvask med sæbe og papir til tørring af hænder i køkkenområde set, herudover er der adgang til fødevarer - og opvaskevaske som sikrer god adskillelse ved håndtering af spiseklare og ferske fødevarer samt adskilt fra opvask, set, ok. Der er adgang til personalet toilet med forrum og arbejdstøj er her opbevaret i lukkede skabe, set, ok.

Opbevaring, herunder adskillelse, temperaturer, emballering og datomærkning ved opbevaring af fødevarer i kølerum og fryser set og fundet i orden i disk/barområde i restaurant anrettes kolde retter, der foretages ikke stegning/grillning. Frosne bær koges inden anvendelse, ok. Virksomheden oplyser at hakkebøffer gennemsteges og kun serveres medium stegt hvis kunden selv beder om det, det hakkede kød som anvendes er fra producent mærket med oplysninger om at kødet skal gennemsteges inden servering.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: I tilberednings- opvaske, anretter område, kølerum og frostrum er der kontrolleret overflader på vægge, loft. Inventar i stål og udstyr velvedligeholdt, set, ok. Plan for vedligehold af gulve i tilberedningsområde, opvaskeområde, mellemgang og opsætning af separat håndvask i opvaskeområde er planlagt til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Aarhus ApS**

Adresse Hack Kampmanns Plads 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 39224631

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

igangsættelse i januar 2020

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens risikoanalyse for vedligeholdelse, ok

Mærkning og information: Set sporbarhedsoplysninger/følgeseddel på modtagelse af langeloins, der er oplysninger med latinsk navn, fangstredskab, fangstområde mv, set, ok.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-09-2019

Dato