

Kontrolrapport

Virksomhed **MadMedMening ApS**

Adresse Håndværkerbyen 49

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 38709607

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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

06-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	16-01-2019	
Dato	29-10-2018	
Dato	15-10-2018	
Særlige mærkningsordninger		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Besøget gav ikke anledning til sanktion.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Temperaturer for kølekrævende fødevarer, opbevaring af tørvarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir.

Virksomheden har mundtligt redegjort for sensorisk kontrol ved brug af "Bedst før" fødevarer, samt sikring af temperaturer for leveret mad i termokasser.

Konkret vejledt om at der skal være to lukkede døre fra toilet til lokaler hvor der opbevares eller håndteres fødevarer, eller udstyr hertil, herunder arbejdstøj.

Følgende er konstateret: Virksomheden har en halv bøtte rejer med misfarvet væske stående bagerst på en hylde i kølerummet. Virksomheden kasserer straks rejerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køleenheder, bordoverflader, ovne, emhætter, røremaskiner og kogeplader i produktionsområde, hylder og termokasser på lager, hylder og vægge i køle- og frostrum, samt varevogn til



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **MadMedMening ApS**

Adresse Håndværkerbyen 49

Postnr./By 2670 Greve

CVR-nr. 38709607

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

levering af færdig mad i termokasser.

Konkret vejledt om at fjerne genstande i varevogn, der ikke benyttes til fødevarebrug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra december 2019 til dags dato.

Kontrolleret: Dokumentation af varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til og med november 2019.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler et mindre antal dokumentationer i perioden, men har dokumenteret fast fra december 2019 til dags dato.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om, at hvis elektronik ikke virker, kan dokumentationsdata skrives under Bemærkninger i elektronisk egenkontrolprogram, når dette virker igen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Virksomheden linker til kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder økologiregnskab opgjort i kvartal pr. kg. for 2019, virksomhedens vareudvalg, samt anprisninger med det økologiske spisemærke på hjemmeside.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-02-2020

Dato