

Kontrolrapport

Virksomhed **Magnes Madhus**

Adresse Søborg Hovedgade 220

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 41083379

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

28-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring, samt temperaturer i køle- og fryseinventar. Vejledt konkret om at mindre køleskab skab på virksomhedens lager kan have svært ved at holde temperaturen nede. Ved tilsynet blev der målt lettere forhøjet temperatur i køleskabet.

Virksomheden oplyser at de vil gøre køleskabet til et grøntskab i stedet.

Følgende er konstateret: Ved tilsynet står inderste dør i personaletollettets forrum åben. Yderste dør var lukket. I fordelingsgang mellem toilettet og køkkenet er der svingdøre, men disse slutter ikke tæt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om opsætning af dørpumper



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Magnes Madhus**

Adresse Søborg Hovedgade 220

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 41083379

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en løsningsmulighed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Betjeningsområde, produktionskøkken og lager, herunder at gulve, vægge, lofter, hylder, produktionsborde og andre vaskbare flader fremstår rene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og betjeningsområde, herunder at gulve og klinker på vægge fremstår intakte og er lette at rengøre. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Skadedyrssikring. Følgende er konstateret: Rist til afløb i gulvet i betjeningsområdet er ikke fastmonteret. Under risten er der direkte adgang til vandspejl og kloak. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarelokaler, herunder at skadegørere ikke må have direkte adgang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og nedkøling samt varmholdelse, i perioden siden virksomhedens opstart.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke link til www.findsmiley.dk på deres hjemmeside. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for offentliggørelse af kontrolrapporten, herunder at virksomheden via egen hjemmeside, skal offentliggøre seneste fire kontrolresultater.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-09-2020

Dato