

Kontrolrapport

Virksomhed **MadButikken ApS**

Adresse Virum Torv 4

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 40486747

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-02-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-03-2020	
Dato	12-08-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i kølerum, kølefaciliteter, adskillelse og tildækning af fødevarer, set relevant måleudstyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Under tilsynet blev der målt med indstikstermometer en kernetemperatur på 31 grader for frikaddeller og 53 grader for kyllingespyd.

Virksomheden oplyser at fødevarerne er sat i varmeskab kl. 15.30. Medarbejder oplyser at de varmebehandler fødevarer i varmeskabet til +75 grader inde for 3 timer. Vejledt om procedurer for varmeholdelse af fødevarer, herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare flader, herunder køle- og fryseinventar i produktionslokale. Vejledt om en øget rengøringsfrekvens af svært tilgængelige steder, såsom kanten invendig i opvaskemaskinen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at dokumentation for egenkontrollens gennemførelse og resultater til enhver tid skal kunne fremvises



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MadButikken ApS**

Adresse Virum Torv 4

Postnr./By 2830 Virum

CVR-nr. 40486747

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise egenkontrollens gennemførelse for opvarmning og nedkøling fra perioden april 2020 til og med december 2020. Varemodtagelse fra perioden juli 2020 til og med december 2020. OPbevaringstemperatur køl/frost fra perioden oktober 2020 til og med december 2020.

Virksomhedsejere oplyser telefonisk, at grundet personalerokade så er papirerne væk. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi følger vores frekvens, men jeg ved ikke hvor papirerne er. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ifølge virksomhedens skriftlige procedure for varmholdelse af fødevarer skal kernetemperatur måles med et indstiktermometer i fødevaren. Vejledt konkret om at følge de skriftlige procedurer for kontrol af varmholdelse af fødevarer.

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

Emballage m.v.: Vejledt konkret om datablad på Arla plastbøtter, som anvendes til nedkøling af sovs.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

08-02-2021

Dato