

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madrick ApS**

Adresse Nørregade 55, st

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 39170396

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-11-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-02-2018	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at vask til håndvask er tilgængelig og at der forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt at der er adgang til hensigtsmæssig placeret personale toilet med forrum til lokaler, hvor der håndteres fødevarer uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler/inventar og udstyr: Køkken med inventar og udstyr som kommer i berøring med fødevarer, bordflader, vægge, gulve og lofter samt køle- og frostanordninger. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skadedyrssikring af fødevarer lokaler uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for vedligeholdelse og at virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet uden anmærkninger.

Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og varmeholdelse af fødevarer samt ved nedkøling af fødevarer fra juni 2019 til november 2019. Ok.