

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madklubben Odense ApS**

Adresse **Jernbanegade 4, st th**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **42159735**

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

Denne kontrol, dato	
<b>20-12-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 24-11-2021	
Dato 27-10-2021	
Dato 02-07-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i køle og fryseenheder, adskillelse af rå og spiseklar fødevarer, datomærkning på varer der er sat i køl og frys og mundtlig procedure for varmebehandling og nedkøling af stege og bøffer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: emfang i køkken og kælder, stikovne, hylder, lofter, blæser i kølerum og fryserum i kælderen, samt bord og vægoverflader i køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: bagerste lager i kælder med inventar, gang i kælder med drikkevarer, tørvarerlager i kælderen, samt nyopsat gitter til rum med kompressor i kælderen, samt kontrollet rapport fra skadedyrsbekæmper. Kontrolleret uden anmærkninger: mundtlig procedure ved skadedyrsangreb med nedlukning i 2x24 timer, kontakt til skadedyrsbekæmper, rengøring og desinficering samt kontakt til Fødevestyrelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for skadedyrssikring og vedligeholdelse. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

55 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

