

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad-Huset**

Adresse Kongevejen 21B

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 45121283

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>20-03-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-01-2025	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionsområde, adskillelse og tildækning af kølepligtige fødevarer. Vejledt konkret om at håndvasken altid skal være frit tilgængelig. Vejledt om kontaminerings risiko ved anretning af spiseklarer tallerkener ovenpå opvaskemaskine nær håndvask. Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Virksomheden har på gulvet ved indgang til produktionskøkken fødevarer stående direkte på gulvet herunder rødkål, 5 dunke med olie, frosne kylling strimler i papkasse og på gulv i bar området herunder vinflasker og sodavandsflasker ligeledes opbevares der kølepligtige fødevarer direkte på gulvet i kølerummet herunder mayo, pomfritter i papkasse og bbq sauce.

På emfang over stegeplader er der gullige dråber der hænger. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg fjerner dem med det samme.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Mad-Huset**

Adresse Kongevejen 21B

Postnr./By 2791 Dragør

CVR-nr. 45121283

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: På gulv i produktionskøkken er der rødlige og sort plager samt tabte indtørrede krummer, omkring bordben og kile er der indtørret fødevarer af ældre dato.

I virksomhedens emfang er der tyk brun belægning mellem lamellerne.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se det, jeg får det gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Bordplade i produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Bordplade som anvendes til at producere sandwich og madpandekager på er lavet af rått træ der ikke er glat og vaskbart. Virksomheden har stålbord hvor der opbevares fødevarer til sandwich m.m. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om glatte vaskbare overflader. Vejledt konkret om løsningsmuligheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opbevaring af kølepligtige fødevarer samt stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Kontrolleret følgende produkter: Club sandwich, bøfsandwich og crispy kyllingeburger for information om allergene ingredienser herunder æg, soya og sennep. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.jf. Virk.dk og fødevareaktiviteter.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

20-03-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift