

Kontrolrapport



Virksomhed **madpigerne Aps**

Adresse **Førslev Bygade 18**

Postnr./By **4690 Haslev**

CVR-nr. **33389639**

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-03-2016	
Dato	23-02-2015	
Dato	29-01-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens procedure for opvarmning af hele stege uden marinade ved temperatur over 75 grader med en centrum temperatur på under 75 grader. Det oplyses at der tages højde for stegens størrelse. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt omkring risikoanalyse og holde tider for centrumtemperatur hvis der ønskes at tilberede marinerede eller brudte kødstykker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter hygiejnisk håndvask og tørring og opbevaringstemperaturer på køl og frost, samt adskillelse mellem fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, herunder produktionsoverflade og lager, herunder hylder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har fremvist funktionelle termometre til egenkontrollens gennemførelse.

Ingen anmærkninger.

På opfordring fra virksomheden konkret vejledt omkring indretning og drift i kælderlokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opvarmningstemperaturer stikprøvevist kontrolleret i perioden fra sidste tilsyn til d.d. Der er ikke dokumenteret nogle temperaturer på under 75 grader.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **madpigerne Aps**

Adresse Førslev Bygade 18

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 33389639

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt i dokumentation af dette, hvis det praktiseres.

Kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling. Der anvendes fødevarestyrelsens blanketter, hvor der er tilføjet egne procedurer for tilberedning af kød med en centrum temperatur på under 58 grader. Det oplyses mundtligt at centrum temperatur opnås ved hurtig opvarmning ved 180 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist af dokumentation for nedkøling, varemodtagelse og opbevaringstemperaturer.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-10-2017

Dato