

Kontrolrapport



Virksomhed **Madexperten**

Adresse **Storegade 26**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **30384164**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 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

18-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	04-12-2017	
Dato	28-10-2016	
Dato	01-06-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Opbevaring af fødevarer på køl og frost samt procedurer for nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden er under tilsynet igang med produktion af hindbærtrifli. Virksomheden har anvendt frosne hindbær, der ikke er varmebehandlet før brug. Af emballagen fremgår det at bærrerne ikke er varmebehandlet.

Hindbærtriflien indgår ikke i virksomhedens menu sortiment/oversigt. Fra menu oversigten tilbyder virksomheden en yoghurttrifli på basis af frugtyoghurt. Hindbærtriflien kasseres under tilsynet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om varmebehandling af frosne hindbær.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Tilvirkningsområdet og kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden juni-september 2018.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed