

Kontrolrapport

Virksomhed **Madumsø ishus**

Adresse **Madum Søvej 52**

Postnr./By **9520 Skørping**

CVR-nr. **26653142**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Vejledt generelt om, at lejlighedsvis arrangementer i egne lokaler, eller i umiddelbar tilknytning til lokalerne, skal anmeldes til Fødevarestyrelsen.

Vejledt konkret om, hvordan virksomheden kan sikre fødevarerens sikkerheden ved opvarmning/nedkøling.

Vejledt om regler vedrørende information om allergener ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.

Vejledt generelt om at skriftlig risikoanalyse skal være tilgængelig i virksomheden, og vejledt konkret om, at en branchekodes risikoanalyse eller Fødevarestyrelsens selvbetjeningsblanketter

([http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx](http://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Side%20r/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx).)

kan anvendes. Konkret vejledt om blanketvalg, blanket nr. 1, 2 er gennemgået som eksempel.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed **Madumsø ishush**

Adresse Madum Søvej 52

Postnr./By 9520 Skørping

CVR-nr. 26653142

side 2 af 2

uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af temperatur frost-ok Vejledt konkret om regler for u/emballeret fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtliggennemgang af procedurer for temperatur måling ved varemodtagelse samt temperatur kontrol af fryser herunder korrekt brug af termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Vejledt generelt om at virksomheden skal kunne fremvise en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter, samt gennemgang af virksomhedens CCP. Virksomheden har i sammenhør med tilsynsførende udført egenkontrolprogram samt risiko analyse.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-07-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift