

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Herning**

Produktionskøkkenet Toftebo

Adresse Elmegade 32

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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, 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

07-11-2019



## Tidligere kontrol

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Dato                              | 29-11-2018 |  |
| Dato                              | 28-08-2018 |  |
| Dato                              | 22-08-2018 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure i forbindelse med sygdom blandt køkkenpersonale samt ved sygdomsudbrud på afdelinger. Gennemgået flow og procedure for varm mad der sendes ud på afdelingerne, herunder resthåndtering, nedkøling og styring af temperatur. Kontrolleret procedure for nedkøling af suppe samt tilberedning af and. Kontrolleret procedure for anvendelse af frosne bær i desserter og kontrolleret procedure for produktion af koldskål med hindbær. Kontrolleret at virksomheden kan desinficere hakker som anvendes til skånekost og kontrolleret at desinfektionsmidlet er godkendt via journal og at midlet anvendes tilsigtet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lager, køkken og opvask, herunder overflader, udstyr og inventar. Indhak øverst i køleskab i køkkenet fremstår snavset, vejledt konkret om løsningsforslag for renholdelse heraf. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar og overflader i køkken, opvask og lagerlokaler. Skraldestativ ved håndvask i opvaske afdeling fremstår med enkelte rustdannelser og langs glas væg er limningen af gulvet gået op enkelte steder, vejledt om metode for udbedring heraf. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlige procedurer i egenkontrollen for varmebehandling og nedkøling af fødevarer



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Herning**

Produktionskøkkenet Toftebo

Adresse Elmegade 32

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt varmebehandling af frosne bær og fisk. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne samt personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

07-11-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift