Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535 Aut.nr. 6470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen og har indplaceret fødevarerne i kategori 1.3
At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens.
Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:
At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af [fødevarekategori/produkttyper, undersøgt for Listeria, Salmonella og E-coli i forårsperioden og overholder virksomhedens prøveplan.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt opbevaring af kølepligtige fødevarer i kølerum.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: hylder, kølerum og service.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: produktionslokaler herunder insektnet på vinduer og yderdøre er sikret mod skadedyr. Vejledt om vedligeholdelse af termometre.
Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedure for kalibrering af måleudstyr. Ok. Følgende er konstateret:Virksomheden mangler doumentation på at udføre de beskrevne procedure for kaliberering af håndholdt termometer samt dokumentation for ovntermometre.
Vurderet til bagatelagtig overtrædelse i det virksomheden har beskreveret dokumentation af kalbrering af termometre til en gang om året.
Kontrolleret virksomhedens procedure for transport af varmholdte fødevarer. Ok. Virksomheden har meddelt at kunderne skal have spist maden indenfor 3 timer. Vejledt om at

25-08-2022
Dato

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535

Tilsynsførendes bemærkninger

kunderne får det skriftlig at vide, så ansvaret ligger hos kunderne.

Desuden kontrolleret viksomhedens procedure og dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer frem til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om måling af nedkølingstidspunktet.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret aktiviteten import og samhandel. Virksomheden oplyser, at de ikke indfører fødevarer fra andre lande. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

25-08-2022
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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