

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faaborg-Midtfyn kommunes**

Madservice

Adresse Tømmergaarden 6

Postnr./By 5600 Faaborg

CVR-nr. 29188645

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-07-2021	
Dato 11-09-2020	
Dato 24-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier: færdigretter med kort holdbarhed herunder middagsretter, smørrebrød med pålæg, spiseklare mayonnaisesalater, spiseklare råkostsalater og frugtgrød/desserter iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategorierne: 1.3 (spiseklare fødevarer der ikke understøtter vækst af listeria), 1.19 (snittede frugter og grøntsager, spiseklare), 2.5.1 (snittede frugter og grøntsager, spiseklare (proceshygiejne)).

At virksomheden har fastlagt prøveudtagning med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier 1.3, 1.19, 2.5.1 og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (egen fastsatte frekvens) i 1.3, 1.19, 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Faaborg-Midtfyn kommunes**

Madservice

Adresse **Tømmergaarden 6**

Postnr./By **5600 Faaborg**

CVR-nr. **29188645**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kriterium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for listeria i fødevarer i kategori 1.3, herunder overholdelse af grænseværdier og anvendelse af akkrediteret laboratorium.

Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for salmonella og E. Coli i fødevarer i kategori 1.19 og 2.5.1, herunder overholdelse af grænseværdier og anvendelse af akkrediteret laboratorium. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om listeria/mikrobiologiske kriterier. Konkret vejledt om, at fødevarer med en holdbarhed på <5 dage (fødevarekategori 1.3), der er fremstillet i storkøkkener, kan karakteriseres som produkter med lav risiko med hensyn til forekomst og vækst af listeria monocytogenes. Prøveudtagning og analyse af sådanne fødevarer forventes ikke udført rutinemæssigt.

Fødevarestyrelsen

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

03-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift