

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Danske Madhus, Vejle A/S**

Adresse **Kornmarken 21**

Postnr./By **6040 Egtved**

CVR-nr. **31268095** Aut.nr. **5957**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker som planlagtkontrol kombineret med forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for fremstilling af specialkost, herunder adskillelse ved produktion af saucer uden mælk og vegetariske, anvendelse af særskilt og rengjort udstyr, herunder at termometer rengøres/desinficeres mellem brug samt særskilt køkkenområde med ovn og blæstkøler.

Arbejdsgange for brug af slicer. Udportionering af normalkost og operatøren har vist samt mundtlig redegjort for procedure for måling af iltrest.

Arbejdsgange for nedkøling særligt med fokus på sovse-/suppekøler, herunder ny arbejdsang for sikring mod utæthed på udstyr. Virksomheden oplyser at man ikke modtager returnerede varer i køkkenet.

Virksomheden har oplyst at man ikke har fremstillingsprocesser, hvor dannelse af acrylamid er en risiko.

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

Overliggende rengørig af bla. udluftningsposer og loftsllys.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden har redegjort for trykprøvning og eftersyn af suppe-/sovsekøler samt fremadrettet plan for drift og vedligehold af anlægget.

Skadedyrssikring af dør. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for acrylamid.

Egenkontrolprocedure for håndtering af allergener og diætfremstilling. Dokumentation for kontrol af nedkøling fra uge 43 til d.d. Fejlrapport for håndtering af hændelse, som har ført til frivillig tilbagetrækning. Virksomheden redegør

mundtligt for hvordan information gives til berørte forbrugere både ved telefonisk kontakt og skriftligt med erstatnings levering samt at berørte forvaltninger i kommuner informeres.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

10-11-2022

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk