

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Vejen**

Adresse **Fællesvirke 2**

Postnr./By **6670 Holsted**

CVR-nr. **29189838** Aut.nr. **5522**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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 2

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

- set hygiejne under produktion ved hotfill-produktion, fersk kød station, varm produktion samt specialkostområder (glutenfri, diabetes, småtspisende)
- set opbevaring i køle- og fryserum
- set hygiejne under MAP pakning, opsøsning af varme retter og ved smørrebrødsområde
- virksomheden har redegjort for procedurer for slicening og pakning af pålæg, herunder holdbarhedsangivelse
- set virksomhedens procedurer for sporbarhed under produktion, og har redegjort for at opskrift følger varen helt ud til pluklager
- set virksomhedens procedurer for krydssmitte, at der anvendes forklæde ved fersk kød
- set hygiejne under indpakning, emballering samt pakning af varer i pluklager
- set virksomhedens procedurer for returemballage
- set procedurer for nedkøling i sous-vide kar
- set opbevaring af emballage
- set personale-omklædningsfaciliteter
- set at der anvendes ren arbejdsbeklædning, hårnet samt handsker
- set procedurer for transport af fødevarer til den endelige forbruger, herunder set opbevaring af stikvogne i bil til udbringning
- virksomheden har redegjort for brug af engangsemballage i forbindelse med mødeservering m.v.
- set drikkevandsanalyse for 2022

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set rengøring under produktion i produktionskøkken, kold afdeling, MAP-område samt pluklager
- virksomheden har redegjort for procedurer for rengøring af returkasser samt rengøring af kølerum

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2022

Dato

3 timer 15 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 **Madservice Vejen**

Adresse Fællesvirke 2

Postnr./By 6670 Holsted

CVR-nr. 29189838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- set rengøring af bil til transport af fødevarer til den endelige forbruger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set vedligehold af udstyr og inventar i varm køkken

- stikprøvevis set høj rengøring

- set generel vedligehold af mellemkøl og pluklager

- set vedligehold af bil til transport af fødevarer til den endelige forbruger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- stikprøvevis set dokumentation af opvarmning og nedkøling for november 2022

- set virksomhedens risikoanalyse for fremmedlegemer, procesforureninger (akrylamid), allergener samt for personlig hygiejne

- set årlig kontrol og revision for 2022

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

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

- virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

- set virksomheden aut-nr. på to produkter, brasede kartofler og kogt pasta.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på

fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren på følgende: 1-rums klar bakke, 1-rums sort bakke samt folie til forsegling.

- set mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmaterialer handsker samt slange til hot-fill. Virksomheden oplyser, at der indhentes dokumentation på slange - ok

Fødevarestyrelsen

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

05-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk