

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkassen**

Adresse **Jernbanegade 1A**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **40579761**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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

21-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	21-10-2022	
Dato	21-03-2022	
Dato	08-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand.

Følgende er konstateret: Under tilsynet var varmt vand ikke tilgængeligt i virksomheden således var der ikke varmt vand i hanen ved procelænsvask i tilvirkningsområde eller dobbeltvask i baglokale der benyttes til opvask.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil huske at tænde for varmtvandsbeholder fremover.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret: Varmebehandling af fødevarer.

Det indskræpes, at varmebehandling og genopvarmning af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling og genopvarmning opfylder dette krav, med mindre fødevarerne opvarmes eller genopvarmes til mindst 75 °C i hele fødevareren. Følgende er konstateret: I fryser placeret i virksomhedens kælder lå kebabspyd med cirka 3 kg kebab der ikke var

Fødevarestyrelsen

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

1 time 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 **Madkassen**

Adresse Jernbanegade 1A

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 40579761

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varmebehandlet til 75 grader i kernen før det var taget af spydet og placeret i fryseren. Virksomheden oplyser at han modtager kebab i størrelsen 10 kg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Normalt laver jeg hele kebabspydet på en gang.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I køleskab i baglokale er liste revnet og der ses skimmelignende vækst i denne. Hylder i tilvirkningsområde hvor der opbevares uemballerede pizzaer er snavset særligt langs kanter, Fryser i kælder hvor der opbevares fødevarer er snavset på låg og langs kanter indvendigt i fryser. Sæbedispenser ved håndvask i tilvirkningsområde er snavset.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil gøre det bedre.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for opvarming af fødevarer. OK Dette procestrin er i risikoanalysen udpeget til et kritisk kontrolpunkt.

Af virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedure fremgår det at varmebehandling af fødevarer skal ske til 75 grader i kernetemperatur.

Set dokumenteret egenkontrol med opvarmning for perioden oktober 2022 - januar 2023. OK

Fødevarestyrelsen

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

21-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk