

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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:

- Redegørelse for modtagekontrol og kontrol med opbevaringstemperatur samt registrering af resultater
- Adgang til hygiejnisk vask og tørring af hænder
- Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på kølerum og fryserum, herunder afdækning og adskillelse
- Kondensdannelse. Der er ikke kondens ved områder, hvor uemballerede håndteres.
- Sous-vide/kombination af tid og temperatur. Virksomheden har oplyst, at virksomheden få gange om året varmebehandler fødevarer ved lavere temperatur end 75 grader over længere tidsperiode. Samtidig oplyser virksomheden, at virksomheden alligevel foretager afsluttende varmebehandling af produktet op til 75 grader. Recepten tilrettes.
- Arbejdsgang for genanvendelse af returkasser
- Arbejdsgang for overvågning af opbevaringstemperatur samt visuel kontrol af opbevaringstemperatur i køle- og fryserum
- Affaldhåndtering. Virksomheden leverer ikke restprodukter til foderbrug

- Transport af fødevarer fra virksomheden. Virksomheden anvender eksterne transportører, der er ansvarlige for overvågning af temperatur under transport

- Arbejdsgang for brug af handsker. Set beskrivelse af denne i arbejdsdokument/hygiejnehåndbog

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Stikprøvekontrol af ventilationsriste, gulve og lofter i varemodtagelse, grøntkølerum, fryserum, råvarekølerum, mellemkøler, færdigvarekølerum samt produktionskøkken. Vejledt om rengøring af loftet i udportioneringslokalet.

- Arbejdsgang for rengøring af returkasser

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sous-vide/kombination af tid og temperatur, se ovennfor. Set

02-03-2023

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

risikoanalyse for varmebehandling og stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol med
varebehandling for januar 2023.

Mærkning og information: Detaljeret redegørelse for kontrol og sikring af information om allergene ingredienser
korrekt videregives ved forespørgsel. Internt system til håndtering af allergene ingredienser via recepter i
forhold til forbrugere med allergi

- Vejledt om obligatorisk mærkning skal være læsbar. Virksomheden oplyser, at virksomheden har et register
over forbrugere med fødevareallergi. Virksomheden planlægger og tilretter recepter så disse ikke får retter med
allergener, de ikke kan tåle.

- Næringsdeklaration. Virksomheden har vist hvordan virksomheden når frem til forskellige næringsværdier
angivet på næringsdeklarationen. Set verifikation analyse af frikadeller med persillesovs, 12.03.2018.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på
fødevarekontaktmateriale(r) (sort plastbakke med to rum, varenr. 38024-03) i forhold til tilsigtet anvendelse.
Virksomheden har ikke økologiaktiviteter, herunder anprisning med økologi.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk