

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse **Wørishøjersgade 25**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **29189722** Aut.nr. **6007**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring, adskillelse og tildækningen af kølekrævende fødevarer herunder stikprøvevis temperaturkontrol af kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndteringen ved fremstilling af sætkost/diætkost herunder sikringen/adskillelse under flowet så der sikres mod en evt. krydskontaminering af allergener. Virksomheden anvender faste opskrifter ved særkost/diætkost og har kendskab til alle deres beboer og hvad de hver især kan tåle.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af allergener herunder at de oplyste allergener på færdigretten passer med opskrift og de råvarer som er anvendt her til.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndteringen ved fund af fremmedlegemer både fra en evt. råvarer eller under produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndteringen af transport af fødevarer ud til afdelingerne samt retur fra afdelingerne, herunder rengøring og desinfektion af transportudstyr. Virksomheden oplyser at de ikke for nogen fødevarer retur fra afdelingerne samt at det transportudstyr/ service som kommer retur til køkkenet vil altid blive rengjort/ desinfektion inden det kommer ud i køkkenet til videre brug.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Området ved fremstilling af særkost/diætkost, transportkasser/ vogne, pakkelokalet, samt køleboxe.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Transportudstyr som kasser, service samt termokasser som kommer retur fra afdelingerne til køkkenet herunder rengøring og evt. desinfektion.

21-03-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)



**Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri**  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse Wørishøffersgade 25

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 29189722

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: pakkelokalet, herunder lofter og vægge, samt kontrolleret stikprøvevis transportudstyr som kasser/vogne/ termoposer. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser at de lige har fået renoveret lofter og vægge i pakkelokalet.

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning af særkost/diætkost for marts 2023.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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.

## Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

**Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)**