

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Kronjylland**

Adresse **Falstersvej 2**

Postnr./By **8940 Randers SV**

CVR-nr. **29189668** Aut.nr. **5965**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria og Cronobacter fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.2 og 1.1.9 og proceshygiejne kriterier i fødevarekategori i 2.2.5.

Kontrolleret procedurer for hygiejne under produktion, herunder at virksomheden har arbejdsgange der mindsker risikoen for kontaminering mellem rå og spiseklare produkter.

Virksomheden har udpeget kritiske steder, ok. Kontrolleret procedurer for adskillelse og produktion af allergener, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: lofter, gulve, kloaker, vægge, blæskøler, gryder og kølerrum. Set plan for periodisk rengøring, og kontrolleret procedurer i varmafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse mikrobiologiske kriterier, herunder prøveplan og korrigerende handlinger samt at virksomheden har indplaceret fødevare i fødevarekategori for hhv. listeria, salmonella og e.coli. Kontrolleret risikoanalyse

17-05-2023

Dato

2 timer 30 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 Kronjylland**

Adresse Falstersvej 2

Postnr./By 8940 Randers SV

CVR-nr. 29189668

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for tilsætningsstoffer, virksomheden forholder sig til forordningen, ok.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstofferne sovskulør og golden rød farvestof. Virksomheden anvender tilsætningsstoffet efter behov, og ikke for meget, i forordningen fremgår det at ovennævnte tilsætningsstoffer må bruges efter behov.

Kontrolleret at virksomheden benytter jodberiget salt, ok.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk