

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	
Mærkning og information	1
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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set hygiejne og husorden under produktion i grøntafdeling, kold- og varm afdeling samt på pakke- og pluklager
- set produktion af brombærgrød samt skysauce
- set varemodtagelse samt udpakning af varer. Virksomheden har redegjort for ompakning af frostvarer, herunder holdbarhedsangivelse
- set opbevaring af fødevarer i diverse køle- og frostrum samt køle- og fryseskabe
- set fremstilling af råkost, virksomheden har redegjort for pakning samt holdbarhedsangivelse
- set hygiejne under afvejning af retter samt MAP-pakning af samme, herunder set udførelse af iltrestmåling og taravægt ved afvejning
- set hygiejne i kold afdeling, herunder produktion af fyldte pandekager
- set adgang til håndvaske i produktionsområder
- set område til afvejning af glutenfrit samt set opbevaring af specialkost (glutenfri, laktosefri og vegetarretter) i diverse fryser

- procedurer for modtagelse af gas til MAP-pakning
- kontrolleret anvendelse samt opbevaring af desinfektionsmiddel, herunder set datablad samt set at produktet er godkendt

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set generel rengøring af lokaler i varm og koldafdeling, grøntafdeling, MAP-pakkeområde samt i køle- og fryserum og på pluklager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set skadedyrssikring porte og døre
- set vedligehold af vogne i produktionsområder
- set vedligehold af koteletskærer samt MAP-pakkelinje

07-06-2023

Dato

2 timer 45 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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- stikprøvevis set dokumentation for virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling, varemottagelse samt opbevaringstemperaturer for 2023
- stikprøvevis set dokumentation for ilt-restmålinger for 2023

Vejledt konkret vedrørende beskrivelse af kalibrering af vægte i egenkontrolprogrammet.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: set følgeseddel samt faktura på gas til MAP-pakning. Ingen anmærkninger.

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

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

- Anvendelse af fødevaregasser Nitrogen og Kuldioxid til MAP-pakning, set produktdatablade.
- Virksomheden oplyser, at der ikke længere benyttes frugtfarve i grød.

Fødevarestyrelsen

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

07-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift