

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Danske Madhus Albertslund**

A/S

Adresse **Roholmsvej 11D**

Postnr./By **2620 Albertslund**

CVR-nr. **25811887** Aut.nr. **4344**

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: gennemgået hotfillproduktion i varmt køkken, nedkølingsprocedure for hotfill. Gennemgået tid og temperatur ved pakkeri. Al slicing af kødprodukter foregår i kølerum. Målt opbevaringstemperaturer i kølerum for saucer, vegetabilier, råvarepakkegang kødproduktion samt lager for udlerering af færdigpakke måltider.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af engangsemballage på lager og i pakkeri samt set udenomsarealer ved vareindlevering. Defekt udstyr i gård meddeles at blive fjernet i nærmeste fremtid.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr: råvaremodtagelse/emballagelager, kølelagre samt produktionslokaler for det varme og i pakkeriet. Der er kontrolleret for renholdelse af udstyrs opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmning og nedkøling af varmebehandlede produkter. Konkret vejledt om at frekvens af dokumentation er tydeligere beskrevet i egenkontrolprocedurerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling set stikprøvevis frem til dags dato.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhedsdokumentation i form af følgeseddel for økologisk hakket oksekød samt "leveringsseddel" for færdigstegete frikadeller, som virksomheden modtager intern fra egen virksomhed. Konkret vejledt om regler om intern sporbarhedsdokumentation følger de animalske sporbarhedsregler. Der mangler f.eks.

leveringsdato. Modtaget fotodokumentation.

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

12-06-2023

Dato

3 timer

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

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

A/S

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 25811887

side 2 af 2

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for lukkefilm, sort portionsbakke og hotfillpose, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrationsgrænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.

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

12-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift