Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535 Aut.nr. 6470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt opbevaringstemperatur i 3 kølerum, gennemgået opbevaringstemperatur for slicing af pålæg. Opbevaring af fødevarekontaktmaterialer i produktionslokale og lagerområde. Kontrolleret genbrugsemballage Konkret vejledt om at åbne enheder lukkes efter brug. Vejledt om generelt om krydsforurening og om vurdering af antal af mikrobiologiske prøver, når virksomheden har levering af mad fra dag til dag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået stikprøvvis vedligeholdelse af forskelig service og udstyr. Konkret vejledt om vedligeholdelse af grøntsagshakkeren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidsstegning af kød herunder set risikofaktorer, procedure for overvågning samt dokumentation for temperatur af langtidsstegning. Virksomheden har fremvist overvågningsprocedure for langtidsstegning samt opvarmningstiden og ovntiden.

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

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret. Portionsboxe 600 ml, hvide slagterkasser og dressingbægre sorte. Gennemgået anvendelsesforskrifter i forhold til brugen i køkkenet. Slagterkasser har en max.temperatur på 80 grader.

19-06-2023	1 time 30 min.
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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