

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice. Produktionskøkken.**

Adresse **Stejlhøj 13**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **29189595** Aut.nr. **5273**

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.	
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, 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: Procedurer for kørsel med kølekrævende fødevarer samt procedure for håndtering af afvigelser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af rengørings- og desinfektionsmidler. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for produktion af færdigretter til borgere uden indhold af allergener (gluten og nødder) herunder kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for adskillelse ved diætafdeling.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Rengøring af 2 kølebiler. Følgende er konstateret: området omkring køleanlægget i kølebilerne fremstår med sorte plamager som formodes at stamme fra blæseanlægget. Virksomheden oplyser at rengøring iværksættes med det samme og frekvens for rengøring af kølebiler øges. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: lofter, vægge, fliser, kølerum samt kipgyder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet til brug ved kipgyder, herunder: koncentration, virketid og udførsel af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Kontrolleret 2 kølebiler for vedligeholdelse af alle overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for transport af fødevarer i kølebil. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for transport af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for transport af fødevarer for perioden juli til d.d.

07-09-2023

Dato

1 time 45 min.

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice. Produktionskøkken.**

Adresse Stejlhøj 13

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29189595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Ret 1: Kyllingekotelet m/ æblekompot, sovs, bagte kartofler og gulerødder. Ret 2: Gammeldags oksesteg, skysovs, kartofler, glaserede grøntsager. Ret 3: Forl and, brun, sovs, kartofler, carotter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

ingrediensliste (fremgår på en hjemmeside)

allergene ingredienser er fremhævet visuelt

mængdeangivelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

næringsdeklaration (fremgår på en hjemmeside).

Fødevarestyrelsen

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

07-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk