

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det danske Madhus Varde A/S**

Adresse **Carolineparken 1 B**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **32473075** Aut.nr. **5472**

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

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:

- Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

- Set brug af egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

- set brug af handsker, hårnet samt forklæder i produktionsområder

- set MAP-pakning af rejesalat

- set fremstilling af kartoffelmos, herunder påfyldning af hot-fill samt nedkøling i sous-vide kar

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af udstyr og inventar i

dessertområde samt i lokale med MAP-pakning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- set vedligehold af udstyr i dessertområde, herunder forsøg med rustfrit stål på ben til røremaskine

- set vedligehold af gulv i dessertområde

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens skriftlige

egenkontrolprocedurer for personlig hygiejne samt sygdom

blandt personale. Der er fremvist hygiejnehåndbog som nye

medarbejdere får ved ansættelse. Set egenkontrolprocedurer for uddannelse/instruktion af personale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: - stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af opvarmning og nedkøling for egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling for september 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

05-10-2023

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 Det danske Madhus Varde A/S

Adresse Carolineparken 1 B

Postnr./By 6800 Varde

CVR-nr. 32473075

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: Rejesalat med asparges og Citronfromage med flødeskum. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket direkte på pakken med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

opbevaringsforskrift

næringsdeklaration samt ingrediensliste efter faldende vægt kan ses på virksomhedens hjemmeside (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer). Derudover kan allergene ingredienser ses på hjemmeside.

Allerener er kontrolleret på rejesalat med asparges samt citronfromage med flødeskum og sammenholdt med opskrifter/ingredienslister.

Kontrolleret ingrediensliste på citronfromage med flødeskum samt rejesalat med asparges holdt op mod virksomhedens opskrift/ingredienser. Ingen anmærkninger.

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

- Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

- set virksomhedens aut.nr. på citronfromage med flødeskum samt rejesalat med asparges.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk