

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Viborg**

Produktionskøkken

Adresse N.F.S. Grundtvigsvej 13

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 29189846 Aut.nr. 6198

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

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, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Set virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for personlig hygiejne samt nulstilling af køkken i tilfælde af udbrud af Noro Virus.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved udportionering af diætkost og hovedretter, udskæring af nedkølet kalvesteg, stegning af medister, fremstilling af glaserede løg og klar suppe herunder at der foretages hyppig håndvask, brug af handsker og skåneærmer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vareindlevering, Produktionskøkken og pakkelokale, emballagelager, depotrum med emballage, depotrum med opbevaring af rent arbejdstøj, samt lokale med personaleomklædning med lukkede skabe, toilet og brusebad.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Emballagelager, depotrum med emballage, depotrum med opbevaring af rent arbejdstøj, samt lokale med personaleomklædning med lukkede skabe, toilet og brusebad. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyg), herunder smittemuligheder til

10-10-2023

Dato

2 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Viborg**

Produktionskøkken

Adresse N.F.S. Grundtvigsvej 13

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 29189846

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mærkning med autorisationsnummer (identifikationsmærkning) på transportkasser, stikvogne og portionspakninger til endelig forbruger

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på

fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring/anden dokumentation. Følgende

fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret PVC madfilm, lukkefilm til plastbakker, 3-rum bakker og bulk i plast, vacuumposer til hotfill, samt nitrilhandsker.

Fødevarestyrelsen

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

10-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk