

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad Glad ApS / Ricewood**

Kantine

Adresse Skanderborgvej 277

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43527134 Aut.nr. 6951

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Temperatur af animalske fødevarer /Kogt Kyllingepluk) på køl.

Kød er målt til 3,8 grader, men lufttemperatur er målt til 1,9 grad. Kødet oplyses opbevaret i kølerum siden i går. Konkret vejledt om regler for at opbevaringstemperatur af animalske fødevarer i autoriserede virksomheder maksimalt må være 2 grader.

* Procedurer vedr. hygiejne i produktionen og under lagring på køl og frost - herunder adskillelse af rå og færdigvarer samt fødevarer og nonfoodvarer - for undgåelse af kontaminering.

* Procedurer for emballering af udgående mad - mad pakkes i lukket flamingokasser og åbne plastkasser og emballeres inden udkørsel.

* Godkendt desinfektionsmiddel - herunder at rengøring og desinfektion foregår i 2 separate arbejdsprocesser, dosering samt virkemåde.

* Procedurer vedr. transport af fødevarer. Virksomheden oplyser, at mad udkøres kl. 9.30 og seneste hold spiser kl. 12. Det vides ikke om spisning varer længere end til kl. 12.30.

Vejledt om 3 timers rettesnor og dokumentation for overholdelse heraf og ellers skal fødevarerne overholde temperaturkravene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende uden anmærkninger:

* Vedligeholdelsesmæssig niveau af stålreoler i virksomheden. Disse er skiftet siden sidste kontrol.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater siden sidste kontrolbesøg for alle udpegede kritiske kontrolpunkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: På hjemmeside fremgår kun 1 firma under kontrolrapport. Vejledt om regler for offentliggørelse på hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

01-11-2023

Dato

1 time 3 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 **Mad Glad ApS / Ricewood**

Kantine

Adresse Skanderborgvej 277

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43527134

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger:

* At virksomhedens faktiske fødevareaktiviteter stemmer overens med registrerede og autorisationen.

* Mærkning af udgående varer med aut-nr. Virksomheden har fået lavet klistermærker med aut-nr, hvor udformningen og skrift er vurderet i orden.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk