

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Viby, Toftehøjen**

Køkken

Adresse Tofthøjvej 20

Postnr./By 4130 Viby Sjælland

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 5983

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav i 1.3 , 1.19 samt 2.5.1

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarekategorier og miljøprøver 2 gange om året.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.3, 1.19 samt 2.51 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.3, 1.19 samt 2.51 og miljøprøver i perioden 2023. Vejledt virksomheden i at øge frekvens på prøvetagning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter og allergener . De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette

16-11-2023

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 Viby, Toftehøjen**

Køkken

Adresse Tofthøjvej 20

Postnr./By 4130 Viby Sjælland

CVR-nr. 29189404

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

oplysninger. Ingen anmærkninger. Virksomheden har redegjort for procedurer vedrørende fremmedlegemer.

Virksomheden har fokus på fremmedlegemer i arbejdsgange for den daglige produktion. Mundtlig gennemgået tilbagetrækning procedure i virksomheden, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Gulve herunder gulvrister i produktionsområdet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: i produktionsområdet herunder kold afd., varm afd. samt opvaskeområde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens vedligeholdelses plan herunder prioritering af vedligeholdelsen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varemodtagelsen samt alle gulvrister i produktionsområdet. Virksomheden har ekstern leverandør af skadedyrssikring på alle udearealer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) mikrobiologiske kriterier samt prøveplan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning samt nedkøling stikprøvevis fra sidste tilsyn til dags dato.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % , herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2. og 3. kvartal 2023 / stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager, ingen anmærkninger.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

16-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift