

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion af diætkost, blommegrød og stegt kalvelever, udportionering af gullasch, samt pakning af færdigretter. At personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages hyppig håndvask, samt brug af engangshandsker. Gennemgået procedurer til sikring mod fremmedlegemer under produktion og ved pakning af spiseklare retter.

Gennemgået arbejdsgange for varmebehandling og nedkøling af færdigretter i blæstkøler, samt procedurer for efterprøvning/kontrol af temperatur efter nedkøling inden overflytning til kølerum.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af kategori 1.2 og 1.19 spiseklare fødevarer, er undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og fødevarekategori 2.5.1 for proceshygiejne-kriterier i perioden 2023.

Set dokumentation for analyseresultat for miljøprøver i samme periode.

Kontrolleret at virksomheden har fulgt sin prøveplan og der er udtaget det korrekte antal prøver i perioden januar til dags dato i 2023.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktbærende overflader, gulve i køkken og pakkelokale, emfang, kølerum med nedkølede produkter til pakning, kølerum med færdigretter og blæstkølere.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion af produktbærende overflader, pålægsmaskine, slicemaskine og pakkemaskine. Gennemgået brug af desinfektionsmidler, herunder virketid samt rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

04-12-2023

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 Viborg**

Produktionskøkken

Adresse N.F.S. Grundtvigsvej 13

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 29189846

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret at anvendte desinfektionsmidler er godkendt til brug i fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling for perioden juli til og med november 2023.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt uddannet i håndtering af fødevare.

Fødevarestyrelsen

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

04-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift