

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	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for skylning af grøntsager i grovkøkken. Snitning af grøntsager foretages i produktionskøkken tidsforskuet i forhold til øvrige aktiviteter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af saucer i produktionskøkken, i pakkerum pakning af hakkebøffer i bulk, af pyntning og pakning af desserter i portioner. Gennemgået virksomhedens procedurer for pakke flow af spiseklart mad. Der går maksimalt 30 minutter fra færdigproducerede retter udtages fra kølerum til pakning, inden de færdigpakkede produkter på stikvogne overføres til pakkekølerum (færdigpakkede produkter til fordeling).

Kontrolleret hygiejnisk opbevaring af råvarer til produktion i grøntkølerum, mælkekølerum, fryser, færdigpakkede retter i pakkekølerum og udleveringskøl 2 og 3, samt i frostskaab opbevaring af frostportioner til ekstra forplejning. Stikprøvevis målt temperatur i kølerum og fryser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Grøntkølerum, grovkøkken, køleskab (ekstra forplejning), mælkekølerum, fryserum, pakkelokale, pakkekølerum og udleveringskølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring og deinfektion af følgende udstyr: Slicer (udskæring af tilberedt kødstykker).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af køle-frostvarer, og skriftlige egenkontrolprocedurer for modtagekontrol.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af køle-frostvarer i perioden november 2023 til

15-02-2024

Dato

2 timer 30 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

**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

februar 2024.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer kogt skinke i tern, medister, peberfrugt pesto cremet, bacontern, Protino drik ved følgeseddel 15-02-2024, og hakkebøf ved følgeseddel 14-02-2024. Ingen anmærkning.

Kontrolleret holdbarhedsmærkning på portionspakninger af frosne supper og is til ekstra forplejning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt virksomhedens autorisation er dækkende for de nuværende aktiviteter.

Kontrolleret mærkning med autorisationsnummer (Identifikationsmærkning) på transportkasser, stikvogne og portionspakninger til endelig forbruger. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, herunder er følgende kontrol foretaget: Kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2.- 3. og 4. kvartal 2023, samt vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

15-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk