

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Assens Madservice**

Adresse Odensevej 29 D

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 29189692 Aut.nr. 6178

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 1

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under pakning af middagsretter, sikring mod krydsmitte ved direkte produktkontakt ved anvendelse af engangshandsker samt egnet redskaber til udportionering, kontrolleret procedure for løbende tilførsel af komponenter herunder maksimal tidsgrænse for komponenters ophold i pakkerum samt procedure for nedpakning ved pause.

Stikprøvevis kontrolleret temperatur på komponenter/færdigretter i pakkerum, mellemkøl, pluklager og bulk kølerum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under opbevaring af færdigretter i kølerum (mellemkøl, pluklager, bulkager, grøntkølerum) herunder at færdigretter er opbevaret i kasser på triller, hylder eller stikvogne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for daglig og periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: pakkerum, pakkemaskine og mellemkøl.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol af kølerum (display aflæsning og målt temperatur) for januar 2024 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring køl (procestrin 6).

Vejledt konkret om løsningsforslag for tilpasning af risikoanalyse for opbevaringstemperatur med angivelse af temperaturgrænseværdier i forbindelse med afvigelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

16-04-2024

Dato

1 time 15 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