

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse **Wørishøjersgade 23**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **29189722** Aut.nr. **6007**

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring, adskillelse og tildækningen af pålæg herunder temperaturkontrol af pålæg og kølerum/køleskabe til opbevaring af pålæg og færdig smurt smørrebrød, samt mundtlige procedurer for styring af holdbarheden på pålæg ved fremstilling af smørrebrød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Slicning af kødprodukter til færdigretter herunder temperaturkontrol af kødprodukter til klar til map-pakning samt produktrækkefølgen ved slicning. Vejledt konkret omkring produkt rækkefølgen.

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 proceshygiejne kriterier i fødevarekategori 1.2, 1.3, 1.19 og 2.5.1,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier: 1.2, 1.3, 1.19 og 2.5.1 og miljøprøver for listeria monocytogenes.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

virksomhedens opfølgning på fund (påvist i 25 g) af listeria monocytogenes i prøver af smørrebrød med rullepølse, italiensk salat og peberfrugt udtaget den 06-11-2023.

Virksomheden har efterfølgende påvist listeria monocytogenes i rullepølsen, og derefter kontaktet leverandøren.

Leverandøren har kontaktet Fødevarestyrelsen, og da producenten har indplaceret rullepølsen i fødevarekategori 1.2 styret vækst, er der ikke krav til tilbagetrækning af produktet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens dokumentation af resultaterne for undersøgelse af følgende produkter: smørrebrød med rullepølse (1.2), smørrebrød med dyrlægens natmad (1.2), smørrebrød med sprængt oksebryst

Fødevarestyrelsen

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

18-12-2023

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse Wørishøjersgade 23

Postnr./By 5800 Nyborg

CVR-nr. 29189722

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(1.2), hovedret/kyllingfars (1.3), bilet/fromage (1.3) undersøgt for listeria monocytogenes samt kontrolleret dokumentation for frisk rødkålssalat undersøgt for listeria monocytogenes (1.2), salmonella (1.19) samt e.coli (2.5.1) udtaget den 08-11-2023.

Vejledt generelt om regler for opfølgning ved overskridelse af relevante fødevarer sikkerhedskriterier, herunder korrigerende handlinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Blæstkøler, MAP-pakker, slicer, kølerum og køleskabe til opbevaring af pålæg, produktionsborde og arbejdsredskaber ved fremstilling af smørrebrød.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for tilbagetrækning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og nedkøling fra oktober 2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

18-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift