

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det danske Madhus Varde A/S**

Adresse **Carolineparken 1 B**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **32473075** Aut.nr. **5472**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret d. 8. maj 2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dagens produktion af vegetar retter, særkost & dietkost, nedkøling af risengrød og jordbær i sous vide kar, svinekæber, samt afvejede ingredienser til sovs.

Virksomheden har redegjort for procedure omkring særkost og dietkost. Virksomheden har redegjort for procedure for sous vide af kalveyderlår, inkl. nedkøling. Opbevaring af råvarer på køl og frost, samt tørvarerlager og emballagelager.

Virksomheden har redegjort for procedure omkring opbevaring af anbrudte råvarer, samt set disse på frost. Virksomheden har vist udførelse af iltrestmåling i emballeret leverpostej.

Virksomheden har redegjort for procedure for modtagelse og vask af returemballage. Set pakkeri og pluklager. Virksomheden har redegjort for procedure for udtagning af vandanalyser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmområde samt særkostområde i produktionskøkken, samt pakkeri og pluklager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af udstyr i varmområde, herunder kipgryder og sous vide kar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer.

Det indskræpes, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne. Følgende er konstateret: Virksomhedens egenkontrolprocedure for kalibrering af iltrestmåler beskriver halv- eller hel-årig kalibrering. Ved fremvisning af kalibreringscertifikat af iltrestmåler er dette udløbet 02/02 2024. Ved opstart af iltrestmåler, meddeler denne, at kalibrering er overskredet med 95 dage, der er ydermere klistermærke på iltrestmåler som beskriver: "Next Calibration February 2024".

Kontrolleret virksomhedens egenkontrol procedure for

07-05-2024

Dato

3 timer 15 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 **Det danske Madhus Varde A/S**

Adresse **Carolineparken 1 B**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **32473075**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kalibrering af termometre. Denne beskriver kalibrering i hhv. isvand og kogende vand. Fremvist dokumentation viser hhv. omkring minus 18 grader Celsius og 100 grader Celsius. Virksomheden kunne ikke redegøre for hvordan kalibrering på frost er foregået. Vejledt konkret om overholdelse af interne procedurer.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er sket en fejl.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set analyseresultater for vandprøver fra 2023. Set servicereport fra hotfill april 2024.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret: Sous vide pose som virksomheden bl.a. bruger til hotfill og nedkøling. Virksomheden har eftersendt overensstemmelseserklæring fra leverandør på sous-vide poser anvendt til kalveyderlår.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

07-05-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk