

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Rholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion og pakning, herunder procedurer for at undgå krydskontamination i forbindelse med håndtering af rå spiseklar grøntsagsnudler og dressinger i samme område som udpakning af fx rå kylling (tidsadskillelse). Ydet generel vejledning om regler for god hygiejne ved skift mellem fødevarer.

Kontrolleret affaldshåndtering i køkken og opvask. Virksomheden oplyser at affald går til dagrenovation. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om regler for madaffald, herunder forbuddet mod at anvende køkken"affald" til dyrefoder.

Kontrolleret opbevaring af udstyr til brug i produktionen. Konstateret at udstyr efter opvask placeres hensigtsmæssigt med bunden i vejret godt oppe fra gulvet. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag til at undgå krydskontamination.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler (produktberørende og ikke-produktberørende flader): Varmt køkken, bagerafdeling og pakkerum i kælder samt lagercontainere stikprøvevist. Følgende er konstateret: I container med tørvarer, primært til bageri, var der under en palle og en hylde ansamlinger af spildt mel, støv og sorte partikler. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse. Ydet konkret vejledning i løsningsforslag til renholdelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret indretning og lysforhold i virksomheden: Følgende er konstateret: Manglende belysning i enkelte lagercontainere. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden var opmærksom på den mangelfulde lysmængde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for risikofaktoren krydskontamination. Ydet konkret vejledning i løsningsforslag til at præcisere hvilke bakterier der udgør en risiko i de forskellige situationer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

26-04-2018

Dato

5 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*, salmonella og *E. coli*, herunder er kontrolleret prøveplan for fødevarer sikkerhedskriterier (produkter og miljøprøver) og proceshygiejne kriterier. Ydet generel vejledning i regler for opdeling mellem fødevarer sikkerhed og proceshygiejne, og ydet konkret vejledning i muligheder for at supplere listeria- miljøprøver med hygiejneprøver (rengøringsprøver).

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er korrekt registreret som importør til indførsel af fødevarer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret procedurer for rengøring samt adskillelse mellem økologiske og konventionelle varer ved opbevaring og tilberedning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens modtagekontrol af økologiske produkter, herunder gennemførelse og registrering af modtagekontrol. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation vedr. økologiske produkter (partidokumentation i form af følgesedler og leverandør-dokumentation (6 stikprøver af hver)) samt hjælpestoffer. Ydet generel vejledning om regler for dokumentation for aromaer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret regnskabet for økologiske fødevarer: Kontrol af løbende registreringer af indgående varer, anvendte varer i produktionen samt producerede varer / kontrol af periodevise balanceopgørelser / sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning i muligheder for opstilling af råvare- og færdigvarebalancer bl.a. ved henvisning til fvst.dk.

Kontrolleret mærkning af økologiske fødevarer. Følgende er konstateret: Der mangler oplysning om geografisk oprindelse i mærkningen af økologiske fødevarer og EU-logoet overholder ikke størrelseskravene på granola og cookies. Det betragtes som en bagatelagtig overtrædelse. Virksomheden er opmærksom på at det skal rettes. Ydet generel vejledning om mærkningskrav på økologiske fødevarer, herunder fødevarer hvor økologi kun anpriser i ingredienslisten.

Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarerstyrelsen

26-04-2018

Dato