

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Danske Madhus, Vejle A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Kornmarken 21

Postnr./By 6040 Egtved

CVR-nr. 31268095 Aut.nr. 5957

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter i

produktionskøkken, udportionering og mellemgang ved emballageindgang. Personale- og omklædningsfaciliteter.

Hygiejne under produktion, flow for råvarer gennem produktion. Vejledt virksomheden om at have fokus på område foran blæstkøl til opbevaring af både kølede færdigvarer og tømte kantiner fra udportionering samt at opretteholde hygijensluse ved indgang for emballage/kartofler. Kontrol af opvarmning og nedkøling ved forskellige produktioner.

Personale flow og fordeling på produktionsprocesser.

Opbevarings temperaturer af kølede råvarer, mellemprodukter og færdigvarer. Tildækning i mellemkøl.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkning: Procedure for rengøring af de forskellige

produktionsafsnit, set dokumentation for daglig og ugentlig rengøring. Virksomheden har redegjort for brug af forskellige

desinfektionsmidler ved fund af listeria. Vejledt virksomheden om fortsat at skifte mellem to desinfektionsmidler. Rengøring

under produktion af udportioneringslinje og slicer, samt

desinfektion af slicer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende udstyr til

temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger:

virksomheden har redegjort for kallibrering af stationære samt hånd termometre. Virksomheden har senest kallibreret faste og løse termometre i juli 2017 og frekvensen er en gang pr år.

Vejledt om at fastlægge tidspunkt for kallibrering samt om at identificere/nummerere nye termometre. Set virksomhedens vedligeholdelsesplan.

Kontrolleret: Vedligehold af gulve i produktion, opvaskesafsnit, mellemkøl og udportionering.

Følgende er konstateret: Gulv i opvaskesafsnit og mellemkøl er ikke rengøringsvenligt og der står vand under gulvbelægningen flere steder. Virksomheden har redegjort for at der er fokus på udbedring. Forholdet vurderes under de foreliggende



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

22-08-2018

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det Danske Madhus, Vejle A/S**

Adresse Kornmarken 21

Postnr./By 6040 Egtved

CVR-nr. 31268095

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at gulvene vedligeholdes så de er rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria herunder prøveplanlægning og opfølgning på positive fund. Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for Listeria monocytogenes. Dokumentation for opvarming og nedkøling og de seneste 2 ugers produktion. Risikoanalyse for vedligehold. Virksomheden har revideret risikoanalyse samt egenkontrolprogram.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået instruktion af medarbejdere i HACCP og egenkontrol registrering.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning på færdigretter samt set at holdbarhedsmærkning fungerer som sporbarhed på frikadeller. Sporbarhed på andre produkter styres med produktionsseddel indtil holdbarhedsmærkning påføres. Information om at ingredienser og evt. allergener kan findes på hjemmeside, ses på etiketter. Fædigretter er påført identifikationsmærke.