

Kontrolrapport



Virksomhed **MADINDUSTRIEN ApS**

Adresse Dæmningen 42, B

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 35862757

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

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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato

18-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 08-06-2017	
Dato 14-07-2016	
Dato 08-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sæbe og engangssoftørring ved håndvask. Procedure for håndtering af nedkøling. Opbevaringstemperatur og tildækning i kølerum. Procedure for håndtering af arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, barområder, køle- og lagerrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionsområder herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation for temperaturkontrol, opvarmning/nedkøling samt indfrysning for juni2018 til september 2018, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om dokumentation for indfrysning af fisk skal være med start indfrysning og måling af temperatur i fryseren. Vejledt generelt om variation for dokumentation for opvarmning af fødevarer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fisk. Ok



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift