

Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Hashøj**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Atkærvænget 27 D

Postnr./By 4261 Dalmose

CVR-nr. 29188505 Aut.nr. 6135

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer (råvarer og færdigvarer) i kølerum, herunder er temperaturer kontrolleret.

Kontrolleret opbevaring af engangsemballage på fjern- og nærlager. Ingen anmærkninger. Ydet generel vejledning om hygiejne ved opbevaring af fødevarer, som kommer i direkte kontakt med fødevarer.

Kontrolleret opbevaring og dokumentation for godkendelse af desinfektionsmidler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering samt analyser for vand, der anvendes i produktionen. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gode arbejdsgange mht. listeria ved håndtering af varmebehandlede, nedkølede, letfordærlige fødevarer til pakning til borgere i eget hjem, herunder er kontrolleret håndtering af stikvognshætter og engangsemballage (fx pakkefilm), udpakning fra transportemballage (pap), opbevaring af råvarer og færdigvarer, håndtering af køletasker til madudbringning, adskillelse ved håndtering af rå grøntsager og øvrig produktion, personlig hygiejne, herunder håndhygiejne, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier (L. monocytogenes) i farsret, stegt kylling, stuede rodfrugter, flødeskum og dampet fisk siden 1.

6. 2018. Ingen anmærkninger. Kontrolleret resultater for miljøprøver mht. L. monocytogenes fra produktionsmiljø (udstyr). Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om løsningsforslag til udbygning af inspirationsliste mht. miljøprøver for L. monocytogenes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af produktionslokalet og pakkeband. Kontrolleret procedurer for desinfektion af slicemaskine og pakkebandet, herunder er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-09-2018

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Hashøj**

Adresse Atkærvænget 27 D

Postnr./By 4261 Dalmose

CVR-nr. 29188505

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

redegjort for skift mellem desinfektionsmidler. Pakkebåndet kan ikke skilles ad til rengøring. Virksomheden udtager miljøprøver af og under båndet til overvågning for listeria. Ingen anmærkninger.

Ydet konkret vejledning om løsningsforslag ved rengøring af gulve og afløb for at undgå opsprøjt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesstand af udstyr og lokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret gode arbejdsgange for overvågning af vedligehold af produktionslokaler og kølerum. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkkenlokalerne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Ydet konkret vejledning om løsningsforslag til implementering af de forskellige styringsredskaber (CCP, CP og GAG) fra det elektroniske egenkontrolprogram til personalet.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens indplacering af produkter i mikrobiologiforordningens kategorier. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveplan for prøveudtagning for hhv. produktprøver og miljøprøver til analyse for Listeria.

Kontrolleret virksomhedens holdbarhedsvurdering mht. listeria. Virksomheden redegjorde for overvågning mht. listeria og gode arbejdsgange mht krydskontamination. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Ydet generel vejledning om placering af link til smiley-siden.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens frivillige mærkning med anvendelsesforskrift, holdbarhedsdato samt opbevaringsforskrift.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret bakke, der af og til bruges til varm portionering samt stikvognshætte.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

27-09-2018

Dato