

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	1
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 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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for sous-vide produktion af kød og fjerkræ, herunder har virksomheden redegjort for sikkerheden i de anvendte tid- og temperaturgrænser (både holdetid og opvarmningstid).

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvaske i produktionen og på personaletollettet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret personlig hygiejne i forbindelse med medarbejdernes beklædning, herunder skoskift/anvendelse af futter, når man går udenfor hygiejneområder. Ingen anmærkninger

Kontrolleret opbevaring af rent tøj og privat tøj i omklædningsfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvaske i produktionen og på personaletollettet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret personlig hygiejne i forbindelse med medarbejdernes beklædning, herunder skoskift/anvendelse af futter, når man går udenfor hygiejneområder. Ingen anmærkninger

Kontrolleret opbevaring af rent tøj og privat tøj i omklædningsfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og gode arbejdsgange ved håndtering af produkter der kan udgøre en risiko for vækst af L. monocytogenes. Dette med udgangspunkt i det af virksomheden udpegede som mest kritiske produkt pt (tilberedning af pulled kylling). Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på produkter i kølerum, herunder sous-vide kød og blæksprutter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret virksomhedens procedurer for rengøring og desinfektion af udstyr der kommer i berøring med spiseklare fødevarer som har en holdbarhed på over 4 dage, herunder har medarbejder redegjort for at der anvendes to slags desinfektionsmidler og at der opereres med korrekt

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

virketid. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af udstyr (hurtighakkere), der kommer i kontakt med spiseklare fødevarer samt at udstyret er egnet til at kunne rengøres og desinficeres.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler (gulve, vægge): Grøntbehandlingsrum, grøntkølerum og pakkerum/bageri/wrapbageområde, alle i kælder. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af kølecontainere og yderdøre og -vinduer til køkkenområder.

Kontrolleret skadedyrsrapporter for 2018 og kontrolleret virksomhedens korrigerende handlinger i forbindelse med fund af museekskrementer i serviceopbevaringsrum. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse mht L. monocytogenes samt indplacering af alle produkter i kategorierne 1.2 og 1.3. mht. listeria. Ingen anmærkninger. Ydet konkret vejledning med forslag til hvordan diverse dressinger kan vurderes ud fra vandaktivitet.

Kontrolleret virksomhedens metoder og frekvenser og resultater fra prøvetagning i miljøet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret om virksomheden agerer korrekt ved fund af L. monocytogenes i miljøprøver, og man oplyser, at man efter testning af medarbejdernes sko for L. monocytogenes har effektiviseret gulvasken med god effekt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret risikoanalysen mht. allergenhåndtering og de tilhørende procedurer samt risikoanalyse mht. sous-vide varmebehandling. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Ydet generel vejledning om regler for skriftstørrelse og for vildledning i forbindelse med anprisninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret id-mærkning på produkter med animalsk indhold. Følgende er konstateret: Fire produkter (to wraps og to kebabs) mangler angivelse af id-nummer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Øvrige etiketter er kontrolleret uden fejl. Virksomheden

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Rholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

oplyser, at der bliver lavet nye etiketter. Vejledt generelt om angivelse af id-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Dokumentation for egnethed af fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret wrap-bakke af pap med coating.