

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Trekroner**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Trekroner Centervej 41

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 5975

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	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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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: Kontrolleret produktion med stikprøvevis gennemgang af et koldt produkt fra råvare til færdigvare - herunder hygiejnisk flow og adskillelse samt procedurer for undgåelse af krydskontaminering, ren og passende arbejdsbeklædning, opbevaringstemperaturer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Ingen anmærkninger

Kontrolleret godkendelse og skift af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Vejledt om at skifte imellem desinfektionsmidler for at undgå resistens. Ingen anmærkninger

Set analyseresultater for prøveudtagning af produktprøver og miljøprøver for foråret. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse er kontrolleret i alle afdelinger i produktionskøkkenet - samt grøntrum i kælder - lokaler og udstyr samt inventar - herunder tidspunkt og metode for rengøring samt desinfektion - dossering og virketid. Der er vejledt i brug af flydende desinfektionsmiddel til svært tilgængelige steder på udstyr samt bedre rengøring af grøntsitter. Ellers ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler og udstyr samt procedurer for gennemgang af vedligeholdelse og plan herfor. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og om Listeria er medtaget i denne for de enkelte procestrin i virksomheden samt set stikprøvevis dokumentation for udført egenkontrol for opbevarings-temperaturer, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Virksomhedens prøveplan til undersøgelse for Listeria samt indplacering i fødevarekategori er kontrolleret. Der er vejledt i mere korrekt dokumentation for indplacering i kategori samt vejledt i at gennemgå alle produkttyper og medtage de relevante i prøveplanen. Virksomheden udtager miljøprøver hvilket ikke er et krav når produkterne gives under 5 dages

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Trekroner**

Adresse Trekroner Centervej 41

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

holdbarhed, men såfremt der produceres produkter med over 5 dages holdbarhed skal der udtages miljøprøver. Vejledt om revision af dette i prøveudtagningsplanen. Vejledt om eventuel pH-måling af sure produkter med lang holdbarhed.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent, 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Kontrolleret økoregnskaber fra juni-august samt stikprøvevis set faktura fra leverandør til jordbær. Ok. Kontrolleret økologierklæringer for leverandører. Ok