

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice, Roskilde**

Adresse **Astersvej 9**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **29189404** Aut.nr. **5849**

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.	1
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 www.findsmiley.dk

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: tilberedning af dessert og sovse, samt indpakning af de kolde fødevarer samt opbevaring i transportvogn.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet og egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, kølerum, fryser og emhætter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af varemottagelse og udleveringsområde samt set skadedyrsrapporter frem til dags dato.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for varemottagelse og varmholdelse af fødevarer frem til dags dato. Konstateret at kølepligtige fødevarer sættes i transportvogn inden kørsel, da temperaturen har svært ved at holde 5 C. Konkret vejledt om at følge egne procedurer for opbevaring af fødevarer i transportvogne eller ændre de skriftlige procedurer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed i form af følgesedler på følgende fødevarer: flæsk, tørvarer og økologivarer.

Ingen anmærkninger. Kontrolleret intern sporbarhed af fødevarer i form af holdbarhedsmærkning på varen i fryser og kølerum. Køkkenet har ellers ingen mærkning på fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret mærkning med ID mærke på vogne. Ok. En vogn mangler ID-mærket. Vurderet til bagatel ved dette tilsyn.