

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under udportionering og MAP pakning herunder adskillelse af processer og arbejdsgange, pakning og opbevaring af emballage under pakning. At fødevarer beskyttes mod kontaminering ved opbevaring i kølerum samt temperatur i kølerum. Kontrolleret virksomhedens affaldshåndtering, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens mundtlige procedurer/ gode arbejdsgange for udskiftning af klude, arbejdsinstrukser for brug af handsker ved udportionering, ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af produktionskøkken, dessertkøkken, opvask og udlevering, ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden anvender godkendt desinfektionsmidler og om procedurer for brug og skift af desinfektionsmidler, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol fra december-2018 til dags dato på temperaturkontrol af køl, varmebehandling, nedkøling, genopvarmning og iltrest koncentration, ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan samt delelementer af varmebehandling, nedkøling og iltrest koncentration, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om opdatering af risikofaktor for personlig hygiejne i risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Konkret vejledt om placeringen på hjemmesiden.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

29-01-2019

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Hashøj**

Adresse Atkærvænget 27 D

Postnr./By 4261 Dalmose

CVR-nr. 29188505

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret, at de personer, der håndterer fødevarer er instrueret og uddannet i fødevarehygiejne i forhold til det arbejde, de udfører, ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Brug af jodberiget salt. Virksomheden oplyser, at den ikke anvender tilsætningsstoffer.