

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Skovvang**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Grønningen 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505 Aut.nr. 5357

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         | 1        |
| 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, 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.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

## Kontroltype og -aktivitet

- Ordinær kontrol       Kontrolkampagne  
 Ekstra kontrol       Kædekontrol  
 Anden kontrol

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskeforhold, arbejdsbeklædning, adskillelse, personlig hygiejne, forholdsregler ved sygdom, der kan smitte gennem mad, egnede rengørings- og desinfektionsmidler samt tilbagetrækningsprocedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Køkken, grøntrum bagerum, koloniallager, emballagelager og køl og frost.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret hygiejnisk indretning. Der har været en vandskade i loftet i køkkenet, men området er dækket af med plastik. Ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler, inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret revision af risikoanalyse. Sygdomsfremkaldende bakterier/virus er nu blevet udspecificeret. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 30 -60 % er overholdt.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Oplysninger om anvendelsesmuligheder for mellemlægspapir.

06-09-2019

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift