

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse M D Madsensvej 1

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 21916595

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	2
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-04-2019		
Tidligere kontrol		
Dato	05-03-2019	
Dato	10-04-2018	
Dato	03-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Konkret vejledt om styring af fødevarer som opbevares ved temperaturer over 5 grader.

Den procedure som er beskrevet i egenkontrollen skal følges, virksomheden kasserede under tilsynet de vare som var opbevaret for længe uden for køl, således der er risiko for opformering af sygdomsfremkaldende bakterier i produkterne. Vejledt om at styring af tid uden for køl kan styres f.eks. ved P-ur, faste tidspunkter eller ved at noterer for hver produkt hvornår dette skal kasseres. Udgangspunktet er 3 timer uden for køl inkl. tilberedningstiden.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætning af nitrit ved lagesaltning.

Det indskærpes, at virksomheden kun må anvende nitrit (E249-250) til kødprodukter i overensstemmelse med tilsætningsstofbekendtgørelsens §9 og de i bilag 3 fastsatte grænseværdier.

Følgende er konstateret: I forbindelse med kontrolbesøget den 5. marts 2019 er prøve udtaget af saltet brystflæsk til bacon ved afslutningen af virksomhedens lagesaltning og tilsætning af nitrit. Grænseværdien for tilsætning af nitrit til bacon er 60 mg/kg.

En analyse af prøven viste tilsætning af 108 mg nitrit pr. kg. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har ændre

Kontrolrapport

Virksomhed **mad med mere**

Adresse M D Madsensvej 1

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 21916595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vores opskrift umiddelbar efter sidste kontrolbesøg, da vi blev opmærksomme på at vi tilsatte for meget nitrit. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt om grænseværdierne er til at overholde ved at salte med 10 g nitritsalt pr kg. kød, når der anvendes nitritsalt med 0,6% nitrit. For rullepølse er grænseværdien 100mg/kg (eller 15 g nitritsalt pr kg. kød).