

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gode Madhus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1


Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730 Aut.nr. 5937

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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 |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for tilbagetrækning af frokostenretninger - Gratin. Frokostenretningen indeholder, timbaler af kalvesteg og røget skinke samt æggesalat og kylingesalat. Virksomheden vil indsende redegørelse til Fødevarestyrelsen.

Kontrolleret analyseresultater på frokostenretninger - Gratin, produceret 10. april 2019. Der er fundet Listeria i 2 ud af 5 delprøver. Virksomheden har udført tilbagetrækning på baggrund af resultatet. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret med et løsningsforslag om kontakt til laboratorie i forhold til tidsperspektiv for prøveudtagning og efterfølgende svar, og analyse af holdbarhedsprøver i del-retter med fokus på at finde kilde til Listeria.

Kontrolleret virksomhedens flow ved produktion af gratin frokostenretninger med fokus på mulige smittekilder af Listeria. Gennemgået anvendte råvarer til produktion af gratin frokostenretning, herunder Listeria-stabiliserede produkter som kilde til forekomst af Listeria i færdige produkter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomheden procedurer for tilbagetrækning af frokostenretninger - Gratin, herunder procedurer for information til modtagere. Følgende er konstateret: Virksomheden har kontaktet Fødevarestyrelsen om spørgsmål til prøveresultat, men har ikke orienteret Fødevarestyrelsen om tilbagetrækning af sundhedsskadelige fødevarer. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret med et løsningsforslag om tilretning af procedurer til sikring af korrekt underretning af Fødevarestyrelsen, og tilbagemelding fra kunder.

Kontrolleret indplacering af produkter i forhold til risiko for vækst af Listeria. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret med et løsningsforslag om individuel vurdering af delretter i bl.a. frokostenretninger i forhold til risiko af vækst af Listeria og anvendte råvarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

26-04-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed