

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Danske Madhus, Aarhus**

Adresse **Vestermøllevej 7 A**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **33946511** Aut.nr. **5591**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
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.	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. 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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige.

Følgende er konstateret: Under kontrollen foretog virksomheden hovedrengøring af område ved frikadellesteger - da frikadellestegeren var sendt til reovering. Rengøring af emfang over frikadellesteger blev foretaget mens der pågik produktion af mad i såvel diætkøkken og område for varm produktion. Al produktion af mad foregår i det samme lokale. I diætkøkken var beskyttelsesplader fjernet på emfanget så emfangskanalerne var uafdækkede. Ved kontrollen stod et stik med færdig-varmebehandlet skinke og pølser samt rengjort produktionsudstyr i umiddelbar nærhed af de områder hvor der blev foretaget rengøring. Ligeledes lå rent produktionsudstyr under de ikke afdækkede emfangskanaler i diætkøkken og produktion af diæter foregik. Det vurderes at der var risiko for krydskontaminering af tilberedte fødevarer og rengjort udstyr.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er overvejelser om ændringer i rengøringsrutiner for virksomheden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: gennemgået procedurer omkring MA-pakning, opbevaring af uemballerede fødevarer i mellemkøl samt råvarer i kølerum og på tørvarelager, ok. Set opbevaring og åbning af råvarer inden varmebehandling - herunder frosne grøntsager og mælk, ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for håndtering af returemballage (plastkasser) til genbrug i leveringen. Kontrolleret at der anvendes godkendte desinfektionsmidler i produktionen, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: renholdelse, rengøring og husorden i dybtrækkerrum. Rengøring af hylder, vægge og lofter på

Kontrolrapport

Virksomhed **Det Danske Madhus, Aarhus**

Adresse Vestermøllevej 7 A

Postnr./By 8380 Trige

CVR-nr. 33946511

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tørvarerlager og i mælkekølerum samt i pakkerum for emballerede varer til udbringning og i emballagerum, ok. Virksomheden er ved at rengøre deres slicer - der konstateres kalkaflejringer i åbning ved justeringen af maskinen. Virksomheden var ved at foretage rengøring af maskinen under kontrollen, ok. Mundtligt kontrolleret at desinfektionsmidler anvendes efter forskifterne, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation i forbindelse med opfølgning på miljøprøveresultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har reageret på en positiv miljøprøve i zone 2. De har foretaget korrigerende handlinger og opfølgning i henhold til det i egenkontrollen beskrevne, men der er ikke noteret en fejlrapport, som foreskrevet. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret overensstemmelseserklæringer, sporbarhed og anvendelsesforskrifter stemmer overens med virksomhedens brug for følgende emballage: "stor dyb bulkbakke; film til gastrobakker og kølekasser", ok.