

# 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	1
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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set produktionslokale under produktion. Virksomheden har ændret procedurer, så rengøring pågår efter endt produktion og nye tiltag er sat i værk med ekstern rengøring så der er en fuldstændig adskillelse mellem produktion og rengøring, ok. Opbevaring af udstyr i produktionslokalet er minimeret og opbevaringsmåde ændret, ok. Kontrolleret frikadellesteger efter reinstallation - herunder at der er ensartet varmebehandling af frikadeller, ok. Set opbevaring af returkasse i plast inden rengøring samt opbevaring af engangsemballage, ok. Kontrolleret at der er sæbe og engangspapir ved håndvaske i produktionen. Gennemgået virksomhedens opfølgning på miljøprøver, ok. Mundtligt gennemgået udtag af vandprøver og sikring af besked fra vandværk ved afvigelse i vandkvalitet, ok. Set produktion af dysfagikost, udpakning af råvarer, opbevaring af færdigproduceret mad inden pakning i mellemkøl samt pakning af mad i udportionering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale (emfang, gulv og væg ved ovne og i diætafdeling), mellemkøl (vægge og gulve samt kasser med mad) og udportionering (pakkelinje 3) samt opvaskeafdeling (vægge og gulv samt opbevaring af rent udstyr). Kontrolleret rengøring af slicer, ok. Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale og slicer - virksomheden har ændret i deres arbejdsgange og der iværksættes helt nye tiltag om adskillelse mellem produktion og rengøring, ok. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for Listeria. Set opfølgning på miljøprøve og udført korrigerende handling samt oprettet fejlrapport, ok. Mundtligt gennemgået udtag af vandprøver, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevestyrelsen

24-06-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed