

Kontrolrapport



Virksomhed **Madsynergi Rholte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende listeria overvågning mht miljøprøver .

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. kontrolleret opbevaring af affald og emballage i opvasken. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses ophobning af madrester inden i æltemaskine i glutenrum, på underste plader i æggekagebageren og belægninger af ældre dato på enkelte bordben og på kontakter og tastaturer. Gulvet på 1 sal er støvet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er umiddelbar risiko for fødevarerens sikkerhed. Vejledt konkret om periodisk rengøring. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fordampere i frost og kølerum. Rengøring af frost og kølerum, rengøring af kondidåser og pakkemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring udendørs samt (manglende) fuger i gulvet i køkken der producerer spiseklare fødevarer. Følgende er konstateret: Der ses ophobning af opvask, kar med fedt, og emballage samt paller rundt om produktionebygningen, samt manglende fuger i gulv mellem fliser i køkken sammen med vand sammesteds. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke umiddelbart er risiko for fødevarerens sikkerhed. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at opbevare emballage og paller skadedyrssikret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-07-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Rholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Listeria monocytogenes. For prøver udtaget i 2019.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for intern sporbarhed.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for anvendelse af sødestoffer i produktionen.

Andet: Kontrolleret virksomhedens procedure for evt. håndtering af levende hummere: Ingen anmærkninger