

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madsynergi Rohlte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fælafiler under pakning i dybtrækker samt afdrypning. Personlig hygiejne og husorden i æggebageriet og bageriet. Temepratur i kølerum til grøntsager. Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Boremaskine anvendt til at trække snitteren til kinaradiser havde belægninger af ældre dato og var ikke rengøringsvenlig. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke var risiko for fødevarerikkerheden. Vejledt konkret om muligheden for at sy et betræk til boremaskinen der kunne vaskes ala det kirurger anvender. Kontrolleret rengøring i æggebageriet og på hylder og i produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring udendørs samt ryddelighed omkring bygninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for punktet sous-vide. Konkret vejledt om at de kritiske grænser for opvarmningstid samt holdetider beskrives mere udførligt og valg af kritiske grænser beskrives og forklares.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Angivelse af holdbarhedstider samt opbevaringstemperatur på sous-vide produkter.