

# Kontrolrapport



Virksomhed **Det Gode Madhus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730 Aut.nr. 5937

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.	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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet samt i pakkelokale, kontrolleret opbevaringstemperatur i kølerum 2, kød kølerum samt i mælke kølerum, kontrolleret mundtlige procedurer for pakning af færdigttilberedte middagsretter, herunder temperaturkontrol af pakkelokale samt procedurer for at sikre, at emballagen ikke er kontamineret, kontrolleret mundtlige procedurer for brug af genbrugsemballage i produktionen samt kontrolleret virksomhedens nedkølingsprocedurer, herunder korrekt brug af måleudstyr..

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af blæstkøler 3, herunder propel og gitter samt termometer og termometerholder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for vedligeholdelse og kalibrering af indstikstermometre samt for vedligeholdelse af blæstkølere. Virksomheden har planlagt udskiftning af 3 blæstkølere i foråret 2020.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er gennemgået for nedkøling af fødevarer, herunder udpegning af mikrobiologiske faktorer (Bacillus Cereus og Clostridium Perfringens).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer er gennemgået for nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer for perioden juli 2019 til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et handelsled frem på følgende fødevarer: Fiskefrikadeller,



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevestyrelsen

12-11-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Det Gode Madhus**

Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 29189730

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kartofler, ærter og hollandaisesovs. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Sort 1-rums bakke samt Superflex plast spand á 2,6 L.