

Kontrolrapport



Virksomhed **Det Danske Madhus, Vejle A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2


Adresse Kornmarken 21

Postnr./By 6040 Egtved

CVR-nr. 31268095 Aut.nr. 5957

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier fødevarer sikkerhedskriterier/proceshygiejne kriterier mht listeria monocytogenes for spiseklare fødevarer. Virksomhedens mikrobiologiske analyser af produkter samt miljøprøver i perioden juli til oktober 2019, herunder opfølgende miljøprøver ved positive fund.

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. Rutine for anvendelse af handsker i produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. Hygiejnisk håndtering og bortskaffelse af hhv. mad-, og organisk samt pap i og udenfor virksomheden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: Varmt køkken, opvaskerum. Anvendelse og skift mellem egnede rengøringsmidler samt hyppighed af desinfektion af bl.a. gulve og udstyr. Adskillelse mellem brug af rengøringsudstyr i forskellige afdelinger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og baggrundsdokumentation for mikrobiologiske risikofaktorer bl.a. Listeria, Salmonella og noro virus samt udarbejdet HACCP-plan

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-11-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

