

# Kontrolrapport



Virksomhed **Madservice Hashøj**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Atkærvænget 27 D

Postnr./By 4261 Dalmose

CVR-nr. 29188505 Aut.nr. 6135

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	1
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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under udportionering af dagens ret, nedkøling og procedurer for nedkøling af fødevarer, tid og temperatur måling af temperatur, fastmonteret termometer temperaturtjekkes med hånd holdt termometer, mængde og emballage/kantiner, temperatur i kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af mikrobiologiske kriterier, set analyseresultater for fravær af listeria på produkt for oktober og november-2019, analyseresultater på miljøprøver for fravær af listeria for oktober og november -2019 fra produktionsmiljøet. Indplacering af produkter i kategorier efter mikrobiologiforordningen (kategori 1.2.-ikke styret vækst).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for sporbarhed og tilbagekaldelse af fødevarer samt for adskillelse i produktionen mht. allergener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens brug af godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, opvask, kølerum, blæstkøler herunder blæser og gitter. Procedurer for arbejds gange for daglig rengøring og desinfektion af termometre, procedurer for rengøring af udstyr der anvendes ved nedkøling og af køletasker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af måleudstyr, kølerum og blæstkølere. Procedurer for kalibrering af måleudstyr herunder fastmonterede indstikstermometre i blæstkøler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Delelementer af virksomhedens risikoanalyse på akrylamid og nedkøling af fødevarer herunder udpegning af mikrobiologiske faktorer som sporedanner Clostridium Perfringens, Clostridium Boulinum, Bacillus Cereus ved nedkøling.

De nedskrevne egenkontrolprocedurer for nedkøling stemmer



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

21-11-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Hashøj**

---

---

Adresse Atkærvænget 27 D

---

Postnr./By 4261 Dalmose

---

CVR-nr. 29188505

---

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overens med de faktiske forhold.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol af CCP for nedkøling fra august-2019 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram med HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer og miljøprøver til analyse for *Listeria monocytogenes*.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Oplysninger om opbevaring, anvendelse og tilberedning af færdigpakkede fødevarerne til forbruger og modtagerkøkkene. Oplysninger om allergener og ingredienser kan oplyses telefonisk. Virksomheden oplyser at informationen opdateres.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure og gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af bagværk og PAH ved stegning af kød.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarestyrelsen

21-11-2019

---

Dato