

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad med mest**

Adresse Kristinevej 2c

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40242953 Aut.nr. 6588

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger:

- Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballager:

Kontrolleret opbevaring af fødevarer og engangsemballager på lager, samt tildækning og adskillelse af fødevarer i kølerum og frostrum.

- Personlige hygiejne og helbred: Kontrolleret håndvaske i produktionslokaler er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir, samt opbevaring af arbejdstøj i omklædningsrum.

- Råvarer: Kontrolleret procedure for modtagelse af varer.

- Temperatur, køle og fryserum.

- Affaldshåndtering: Kontrolleret opbevaring af affald i container udenfor, samt frekvens for afhentning af affald.

Vejledt generelt om forebyggelse af skadedyr, bl.a. ved at holde affaldscontainer tæt lukkede.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger:

- Daglig og periodisk rengøring af varmt og koldt køkken, grovkøkken, kølerum, frostrum og opvaskeafsnit. Konstateret: Gitrene i kølerums blæser var belagt med støv og der var lidt ansamling af snavs ind i opvaskemaskines ene kant. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokalerne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af varmt og koldt køkken, grovkøkken, kølerum, frostrum, opvaskeområde og personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Skadedyrssikring: Kontrolleret insektnet ved varemottagelses indgang - Den slutter ikke tæt i bunden. Virksomheden vejledt om montering af bunden liste.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende, og der forefindes et egenkontrolprogram (elektronisk) med de relevante kontrol kritiske punkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

05-03-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Mad med mest**

Adresse Kristinevej 2c

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40242953

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om dokumentation for produkttemperatur under længere transport (varmholdelse).

Godkendelser m.v.: Gennemgået virksomhedens fødevareaktiviteter. OK. Virksomheden producerer spiseklar mad til ca. 20 virksomheder, ca. 800 couverter pr. dag. Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation til detail med engros (catering virksomheden med levering til detailvirksomheder) med autorisationsnummer 6588. Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt.

Vejledt konkret om ID-mærkning af animalske fødevarer, evt. i form af mærkning af/på transport.

Virksomheden er vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.