

# Kontrolrapport

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse Holstebrovej 482

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 36478616

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato		
06-11-2020		
Tidligere kontrol		
Dato	02-07-2020	
Dato	05-12-2019	
Dato	19-06-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:

Varmebehandling af fødevarer.

Det indskærpes, at varmebehandling af fødevarer skal foretages ved en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden skal dokumentere, at den anvendte metode til varmebehandling opfylder dette krav, med mindre fødevareren opvarmes til mindst 75 °C i hele fødevareren. Følgende er konstateret: Set udportionering af aspargessuppe med kødboller til pensionistmad, og spurgt ind til virksomhedens procedurer ved tilsætning af frosne kødboller til suppen. Virksomheden tilsætter de frosne kødboller efter at den varme suppe er udportioneret i bægre (enkeltpakket), hvorefter bægre med suppe sættes på køl til nedkøling. Inden levering til den endelige forbruger opvarmes suppen. På poser med frosne kødboller er det anført på mærkningen på posen under tilberedningsvejledning, at kødbollerne skal gennemvarmes til mindst 75 grader efter tilsætning til suppe. Der er målt temperatur på 49 grader med indstikstermometer i aspargessuppe (ophældt i portionsbægre) og 38 grader i kødbolle som ligger i suppen. Ifølge oplysning på aspargessuppen er sidste anvendelsesdato den 10-11- 2020. Det er fødevarestyrelsens vurdering at aspargessuppen ikke kan nå op på en temperatur på 75 grader efter tilsætning af frosne

# Kontrolrapport

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse Holstebrovej 482

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 36478616

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kødboller, når disse tilsættes efter udportionering af suppen og bægge med suppen umiddelbart herefter sættes til nedkøling i kølerum. Der er taget fotodokumentation ved tilsynet

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi genopvarmer straks aspargessuppen med kødboller til mindst 75 grader og ændre procedurer fremad.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Følgende er konstateret: Lukket container med fødevareaffald står i kold afdeling lige ved siden af bord med pakning af kolde retter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om bortskaffelse af fødevareaffald og krydskontaminering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum og lagerlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer til mindst 75 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling af fødevarer til mindst 75 grader.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling af fødevarer fra august til november 2020.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Opdateret virksomhedens risikoplysninger og kontrolleret CVR- og P-nummer.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---