

Kontrolrapport

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse Holstebrovej 482

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 36478616

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.	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
11-12-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 06-11-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 02-07-2020	
Dato 05-12-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået ændrede procedurer ved tilsætning af kødboller til suppe.

Frosne kødboller varmebehandles til mindst 75 grader, hvorefter de nedkøles og opbevares på køl i op til 2 dage.

Kødbollene opvarmes ikke inden de tilsættes til suppen. Vejledt konkret om nedkøling af suppe inden tilsætning af kolde nedkølede ingredienser/produkter. Målt temperatur i kølerum

med opbevaring af bl.a. kødboller. Vejledt konkret om mærkning med holdbarhed på produkter virksomhedens selv har varmebehandlet og nedkølet.

Virksomheden er den 6. november 2020 orienteret om, at anmærkninger til virksomheder medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg.

Fødevestyrelsen vil derfor gennemføre et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af affald i køkken, samt opbevaring af affald i køkken og affaldscontainere udenfor. Gennemgået virksomhedens procedurer for bortskaffelse af affald fra køkkenområde.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse **Holstebrovej 482**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **36478616**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler og kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af udstyr og inventar.

Følgende er konstateret: Der er rustbelægninger på et rullestik (hylde og hjul), samt på vognhjul på flere rulleborde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling for november og december 2020 bl.a af kødboller, forloren hare og frikadeller. Vejledt konkret om skriftlige procedurer for tilsætning af kødboller til suppe.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

11-12-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk