

Kontrolrapport

Virksomhed **Madsynergi Rohlte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: i produktionslokale, grøntrum og bageri.

Følgende er konstateret: Bagsiden af bageovne, loft og fordamper i blæstkølerum fremstår med enkelte punktvis belægninger af ældre dato

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af flisegulve i bageri og glutenrum.

Kontrolleret: gulve i grøntsagsrum og køl 2

Følgende er konstateret: Der ses ansamlinger af vand i lunger i gulvene. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om muligheder for at udbedre lunger i gulve.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikonalalyse på produktgruppen supper/sammenkogte retter og saucer.

Virksomheden oplyser at de opvarmer produkter til en grydetemperatur i midten af produkten på 85 grader.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke på forlangende fremfinde risikoanalyse, kritiske grænser og CCP udpegning på området Sous vide af produkter i E-smiley

programmet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Konkret vejledt om at risikoanalyse og udpegning af CCP'er og relevante produkter på området lowtemperature/long time skal være tilgængeligt ved kontrollen og virksomheden skal være vidende om hvilke grænser der gælder, således at en sikker fremstillingsprocedure (og nedkøling) kan valideres.

Virksomheden indhenter konsulentbistand på området

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed på fødevarer

Følgende fødevarer er kontrolleret: nakkefilet varmebehandlet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevestyrelsen

11-02-2021

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed