

Virksomhed **Madsynergi Rohlte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	4
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i lokale med sandwichpakkelinje og bageri.

Kontrolleret: opbevaringstemperaturer i diverse køle- samt frostrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret: kilder til kontamination af spiseklare fødevarer i hhv. pakkerum samt kølerum. Det indskræpes, at fødevarer skal beskyttes mod kontaminering. Følgende er konstateret: I følgende kølerum, Stue F, Stue A samt stue L, blev der observeret opbevaring af spiseklare uemballerede fødevarer, herunder, sandwiches, færdigstegte plantebaserede bøffer og færdigbagte søde kartofler, utildækket i kølerum med dryppende kondensvand fra loftet. Fotodokumentation optaget. Yderligere blev der observeret opbevaring af utildækkede spiseklare sandwiches under knæhøjde i produktionslokalet med sandwichpakkelinje. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi håndterer det. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se udleverede klagevejledning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Begge opvaskemaskiner i opvaskerum femstod med ca 2-3 mm tykke grå/røde fedtede ansamlinger langs kanterne på indvendige side af lemmerne til opvaskemaskinerne. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi evaluerer på ekstern rengøring. Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på udleverede retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring. Bøde på 15.000,- kr. er fremsendt.

Følgende er konstateret: Vindue i produktionslokale med pakning af spiseklare sandwich stod ca 10 cm åbent under

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

23-06-2022

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

pakning af spiseklare sandwich. Vinduet blev tilsyneladende benyttet som udgangshul for føringsrør med strømforsyning etc. til den opsatte varmepumpe på væggen til venstre for vinduet. Der fandtes dannelse af spindelvæv omkring føringsrørene der løb langs indersiden af vinduet. I gangareal i kælderniveau ved varemottagelse fandtes åbne føringsrør i loftet over de opbevarede uemballerede råvarer. I bagerilokale i kælderniveau fremstod netdør ud til det fri med ca 8x8 cm hul i den nedeste tredjedel af døren, samt ca 1,5 cm åbning i dørens nederste venstre hjørne. Fotodokumentation optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der er en vedligeholdelsesplan som vi kigger på.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling samt nedkøling for seneste kvartal til d.d.

Kontrolleret: Skriftlige gode arbejdsgange for hygiejnisk håndtering af fødevarer, herunder brug af hårbet.

Følgende er konstateret: Personale på pakkelinjen i sandwichpakkerummet bar ikke hårbet ved pakning af spiseklare sandwich, hvilket er i uoverensstemmelse med virksomhedens skriftlige procedurer, som foreskriver brug af hårbet ved hårlængde/skæglængde længere end 2 cm.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrol.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer ved hjælp af sidemandsoplæring samt løbende dialog med mellemlider.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation. Ingen anmærkninger. Vejledt generelt omkring ansøgning ved væsentlige ændringer, herunder bygningsmæssige ændringer, ændringer i virksomhedens indretning og ændringer i produktion eller vareudvalg.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

23-06-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift