

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	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.	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Sous vide/long time low temperature: Følgende er kontrolleret: Mundtlig gennemgang af arbejdsgange for pakning samt langtidstilberedning af kød i sous-vide kar, herunder indstilling af tid/temperatur for sous-vide-tilberedning, samt praktisk temperaturkontrol under processen. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke redegøre for retningslinjer ved fejlmelding på opvarmning/nedkøling i sous-vide-karrene. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for håndtering af fejlmeldt sous-vide-produktioner, herunder nedskrevne procedurer til medarbejdere, så korrekt korrigerende handling sikres.

Modtagelse af returnerede varer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens arbejdsgange for håndtering af returvarer. Virksomhedens repræsentant ved tilsynet forklarede at de håndterer/afviser varer udenfor virksomhedens produktionslokaler.

Hygiejne under indpakning og emballering:  
Det indskærpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: I lokale hvor der håndteres rå kød som pakkes til sous-vide behandling, herunder i endelige plastemballage til salg, fandtes 10-15 stk. fluer som fløj frit rundt mellem inventar omkring pakkelinjen. Fotodokumentation optaget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det tager vi til efterretning og igangsætter foranstaltninger for at komme problemet til livs.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden eller på udleverede/fremsendte retssikkerhedsblanket.

Rengørings- og desinfektionsmidler:  
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: De desinfektionsmidler der benyttes til produktbærende

Fødevarestyrelsen

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

23-09-2022

Dato

3 timer 30 min.

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

overflader i produktionen fandtes godkendte til brug i fødevarer virksomheder, herunder gældende journalnummer.

Affaldshåndtering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af affald internt i fødevarer virksomheden foregår så konatminering af fødevarer, produktbærende overflader samt emballage og udstyr undgå. Affaldsbeholdere udendørs fandtes med tætsluttende låg samt ryddelige omgivelser.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage: Følgende er konstateret: På tre grøntsagsskærerblade til grøntsagsskærer, som ved kontrollen var ophængt rengjorte og klar til brug, fandtes produktrester af ældre dato på alle de kontrollerede blade, samt brunlige belægninger på to ud af de tre kontrollerede. Fotodokumentation optaget. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om regler for rengøring af udstyr til fødevarer kontakt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlig gennemgang af rengøringsprocedurer for blåt transportbånd i sandwichpakkerummet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for sous-vide, herunder vurdering af mikrobiologiske risici, kemiske, samt fysiske risici ved denne aktivitet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for langtidstilberedning og sous-vide. Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Juli 2022. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for folie lukkefilm multi topflex, som benyttes som topfolie ved pakning i traysealer.

Fødevestyrelsen

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

23-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift