Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MADHYTTEN ApS**

Adresse Gummersmarkvej 7A

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 33861850 Aut.nr. 6640

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indpakning og emballering af udgående catering varer. procedure og målt temperatur for varmholdelse af færdigstegte hakkebøffer, målt temperatur af 2 kølerum. Opbevaring af emballage og rengøringsartikler i varemodtagelsesområde. Gennemgået holdbarhed og produktionsdatoer for færdigproduceret fødevarer. Adskillelse af råvarer og færdigvarer samt gennemgået procedure for adskillelse af allergener i produktionen og adskillelse af private fødevarer og tøj fra produktionen/fryser.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og/eller proceshygiejnekriterier (miljøprøver) i spiseklare fødevarer og salat. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for salater. Set dokumentation for kontrol af pH i mayonnaise og for dressinger/evt. rødløg i lage.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionslokaler og kølerum under produktionlokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: opvaskelokalevindue, yderport og vinduer i produktion. Kontrolleret vedligeholdelse af lister i anretter og produktionsrum.Vedligeholdelse af vægge og lofter i opvaskelokale.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

23-08-2022	2 timer
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MADHYTTEN ApS**

Adresse Gummersmarkvej 7A

Postnr./By 4632 Bjæverskov

CVR-nr. 33861850

Tilsynsførendes bemærkninger

risikoanalyse for håndtering af allergener, herunder også set skriftlige procedure for pH måling og dokumentation af dette.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser på menuplan og nyhedsbrev. Ingen anmærkninger.

Set sporbarhed af okseinderlår i form af faktura. Ingen anmærkninger. Vejledt om indfrysningsdato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter i forhold til autorisation. Vejledt om registrering til import af fødevarekontaktmaterialer.

23-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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