

Virksomhed **Madhuset**

Adresse **Wørishøjersgade 25**

Postnr./By **5800 Nyborg**

CVR-nr. **29189722** Aut.nr. **6007**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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 i følgende fødevarekategorier: 1.2 (Smørrebrød og mayo. salat) 1.3 (Færdigpakkede middagsretter, baretter og frugtgrød) og 1.19 (snittet grønt, spiseklare) og proceshygiejne kriterier i følgende fødevarekategorier: 2.5.1 (snittet grønt, spiseklare) samt at virksomheden har fastlagt prøveudtagning med en passende prøvefrekvens for følgende fødevarekategorier: 1.2, 1.3, 1.19, 2.5.1 samt miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1:2, 1.3, 1.19 og 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium, at virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium, at analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode, at prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Kontrolleret procedurer for udtagning af miljøprøver, herunder udvælgelse af relevante områder, samt praktisk udførelse.

Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse i produktprøver (1.3) undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier (Listeria) i perioden fra januar 2022 til dags dato, samt at virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

15-11-2022

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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