

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535 Aut.nr. 6470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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: indpakning og emballering af fødevarer samt indpakning og adskillelse og sikring mod krydsforurening i kølerum. Gennemgået procedure ved indpakning af fødevarer ved levering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Drøftet brug af handsker ved produktion af fødevarer.

Set dokumentation for godkendelse af desinfektionsmiddel.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udførelse af rengøring og desinfektionsarbejdsgange. Vejledt generelt om hvor brug af desinfektion har effekt.

Kontrolleret procedure for periodisk rengøring herunder kontrolleret inventar, kølerum, tørvarerum og produktionslokaler under produktion. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra sidste kontrol til og med idag. Kontrolleret virksomhedens revisionsprocedure.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: jod i salt, da salt bruges til brødbagning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt gennemgået virksomhedens lokaler og indretning i

Fødevestyrelsen

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

12-01-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

henhold til autorisation. Vejledt om ansøgning vd væsentlige ændringer.

Fødevarestyrelsen

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

12-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift