

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

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

Der er ikke fulgt op på indskærper fra tidligere tilsyn.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden beskriver hvilke procedure og krav de har til råvare ved varemottagelse, herunder korrekte temperaturmålinger, ubeskadiget emballage samt stikprøvevis visuel kvalitetssikring af fødevarer.

Derudover beskriver virksomheden procedure for hvordan de håndterer fødevarer, for at undgå kontaminering af allergener.

Eksempelvis foregår produktion med støvende allergener i særskilte rum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Periodevis rengøring af rørføringen i gangarealet på kælderetagen er gennemgået ved visuel stikprøvevis kontrol af rørens renhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: virksomheden flow i indretningen efter renovering af flere lokaler. Kontrolleret virksomhedens udsugningskapacitet i forhold til virksomhedens aktiviteter og placering af produktionsudstyr.

Følgende er konstateret: Virksomhedens udsugningskapacitet i opvaskerummet på kælderetagen er ikke tilstrækkelig passende til aktiviteten. Virksomheden har en vedligeholdelsesplan for dette. Pakkelokale 2-3 har ikke påbegyndte, men klargjorte maskiner til produktion af sousvide uden en foretaget vurdering på udsugningskapaciteten i forhold til aktiviteten. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for passende, tilstrækkeligt eller naturlig ventilation.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for gode arbejdsgange i vedligeholdelsesplan af lokaler og udstyr, enkelte med afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed, herunder skriftlige procedure for skadedyrssikring, kalibrering af termometre, udstyr og overflader.

Fødevestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

5 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fremviser fysisk eksemplar på udformning af oplysninger på færdigpakkeede fødevarer, herunder oplysninger om opbevaringstemperatur, ingredienser, eventuelle allergener, mindst/bedst holdbar til, næringsdeklaration samt autorisationsnummer.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation af væsentlige bygningsmæssige ændringer, væsentlige ændringer i indretning og væsentlige ændringer i virksomhedens produktion. Ny autorisation fremsendes.

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Forarbejdningsvirksomhed animalske produkter

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Stueetage: indgangsmuligheder til området er via udvendig trappe til opgang ved siden af fryserum E, indvendigtrappeopgang til indgangspartiet og via vareelevatoren. Lokale efter indgange fra indvendig trappe er lokallet "indgangsparti", der har håndvaskefaciliteter. Fra indgangspartiet er der adgang til personaleomklædning med skabe og opbevaring af rent arbejdstøj og faciliteter til vask og tørring af arbejdstøj. Fra indgangspartiet er der adgang til kontorlokale. Fra indgangspartiet er der adgang til personalets frokoststue. Fra indgangspartiet er der adgang til stueetagens gangareal. Fra gangarealet er der adgang til rummene pak2-3, emballagerum, pak 1, personale toilet/bad, vareelevatoren, frostrum E, kølerum F og frost/kølerum G (kan skifte mellem frost og køl). I Pak 2-3 er aktiviteterne sous-vide, autoklave og dybtrækning. Der er to håndvaske og en produktionsvask. Der opbevares emballage på gangen foran fryse og kølerum, samt i emballagerummet. Pakkerum 1 har en vask og en pakkemaskine – med gas/map-pakningsmuligheder. Fra pakkerum 1 er der adgang til kølerum D. Pak 1 har adgang til rengøringsrum. Pak 1 har en fritstående fryser.

Kælderetage: indgange fra indvendigtrappe til kældergangen og til opvaskerummet via udvendig trappe, samt via vareelevatoren. Fra kældergangen er der adgang til Frostrum A, kølerum x, varmt køkken, pakkeafdeling, grønrum, grøntkøler C, opvaskerum og opvaskerum/Skralderum, glutenrum samt rengøringsrum under trappen. Fra varmt køkken er der adgang til lokale med opbevaring af redskaber og via dette lokale til kølerum B.

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Varmt køkken, har hurtighakker, kogekar, termomikser, komfur, ovn + dampovn, emfang og afløb, samt 2 håndvaske. Fra pakkeafdelingen er der adgang til blæsekøler. I pakkeafdelingen er der båndsteger, mikser/røremaskine, udpotioneringsmaskiner. Der er 2 håndvaske og 2 produktionsvaske, samt nyetablerede gulv afløb, med faste riste. Der er opsat emfang. Grønrummet har dobbeltvask – mangler engangsaf tørring, det vil blive sat op. Opvaskerummet, har 1 afløb placeret under opvaskemaskine, opsat emfang/udsugning, denne skal dog opgraderes grundet manglende kapacitet, forklarer virksomheden.

Der er opbevaring af tørvare på gangarealet

Udendørs står 4 containere (2 frys, 1 køl, 1 tørvareopbevaring) under overdækning ved indgangen til varemodtagelsen/vareelevatoren.

Virksomheden eftersender tilpasset tegning over virksomheden og dens lokaler

Virksomheden producerer også produkter af ikke-animalske produkter (frugt, grønt, salt osv.),

Kontrolleret, at virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er dækkende for ændringerne.

Fødevarestyrelsen

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

14-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift