

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madhuset**

Adresse **Wørishøjersgade 23**

Postnr./By **5800 Nyborg**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	
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.	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget er foretaget i forbindelse med kampagnen:

Aktiviteter og risici i autoriserede fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Kontrolleret risikoanalyse for "Tid og temperatur - langtidsstegning og sous vide", herunder anvendelse af beregningsmodel, samt "Produktion, håndteringer - fremstilling af desserter". Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret virksomhedens registrering ved Fødevarestyrelsen (adresse og p-nummer) samt ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros).

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter:

Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på rå kød og fisk til levering til afdelingskøkkener/caféer, og har derudover levering til endelig forbruger.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: bageri, grøntafdeling, smørrebrødsafdeling, serviceafdeling, vareudlevering (varme retter), varm produktion, kold produktion, opbevaringsafdeling med blæstkøl, kølerum 1, lagerrum, kølerum 2, fryserum, teknikrum 1, koloniallager, gangareal med opbevaring, vareindlevering, teknikrum 2, opvask, mellemgang med blæstkøl, pakkeri, kølerum 3, kølerum 4 (færdigvarer), vareudlevering (kolde retter), emballagerum, kontorgang, kontorer, personaletoilet, gæstetoilet, rengøringsrum og personaleomklædningsrum.

Virksomheden er ud over autorisationen registreret til produktion af ikke-animalske produkter (frugt og grønt).

01-09-2023

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk