

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Skovvang**

Adresse Grønningen 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505 Aut.nr. 5357

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| 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.            | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>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              |                                           |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Langtidsstegning/stegning ved lavere temperaturer: Overhørt køkkenpersonalets mundtlige procedurer til sikring af korrekt varmebehandling samt holdetid af produkter der tilberedes med kernetemperatur under 75 grader, herunder verifikations af program på ovnen via egenkontrol, indstilling af ovn samt temperaturkontrol med fysisk termometer undervejs i processen. Ingen anmærkninger.

Procedurer for genbrugsemballage i produktionen:

Virksomheden udportionerer kun i engangsemballage.

Benytter varme/kølekasser samt varmholdeskasser til emballerede produkter. Overhørt procedurer for brug samt kontrol med stand og rengøring af varme-/kølekasser. Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne og helbred: Overhørt procedurer ved sygdom blandt køkkenpersonale, herunder karantæneperiode på minimum 48 timer ved symptomer på smitsom diarré. Ingen anmærkninger.

Ved kontrollen bar alle køkkenpersonaler rent og passende arbejdsbeklædning. Ingen anmærkninger. Overhørt mundtlige procedurer for brug af handsker under produktionen, herunder vask af hænder når handskerne tages af. Ingen anmærkninger.

Fremmedlegemer: Overhørt mundtlige procedurer i køkkenet for kontrol med fremmedlegemer. Virksomheden fortæller at de er ekstra opmærksomme på dette, bla. efter brug af blender samt ved brud på handsker og åbning af fx plastposer. Ingen anmærkninger. Kontrolleret visuelt for fremmedlegemer i hvid sovs samt kartoffelmos i køkkenet, under kontrollen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Måleudstyr, kalibrering og vedligehold: Overhørt virksomhedens procedurer for kalibrering af hhv. ovne,

21-09-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Skovvang**

Adresse Grønningen 1

Postnr./By 4200 Slagelse

CVR-nr. 29188505

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

blæsekølere samt personlige termometre under kontrollen, herunder omtalt både serviceaftale samt frekvens min. 1 x årligt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for langtidstilberedning- samt tilberedning ved lave temperaturer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for langtidstilberedning- samt tilberedning ved lavere temperaturer, herunder udformet drabskurve for tilberedning ved lavere temperatur via e-smiley, samt procedurer for stikprøvevis vurdering af resultatet (temperatur og holdetid) fra aktuelle produktioner via brug af produktionslog udtaget fra alle ovne som lægges i egenkontrollen via USB. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret skriftlige egenkontrolprocedurer ved sygdom blandt personale. Ingen anmærkninger.

Revision: kontrolleret udført årlig revision af egenkontrolprogrammet, d. 22.02.2023. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Langtidstilberedning ved lavere temperaturer for Juli, August og September 2023 til dags dato.

Mærkning og information:

Sporbarhed: kontrolleret sporbarhed 1. led tilbage på Æble-frugtmos mht. 29.04.2024, modtaget d. 20.09.2023.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: økologisk spisemærke.

Tilsætningsstoffer m.v.:

Stikprøvevist kontrolleret brug af rød farve i Rabarbergrød, herunder korrekt indplacering i fødevarekategori, opstilling af tilsætningsstoffer i den benyttede røde farve med aktuelle grænseværdier, samt korrekt dosering ved efterregning af virksomhedens mængdeberegning til 30 liter rabarbergrød, for følgende tilsætningsstoffer E202, E120 samt E150a (QS) og E330 (QS). Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

21-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)