

Virksomhed **Madsynergi Rohlte**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<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:

kilder til kontamination af fødevarer under produktion og opbevaring i bagerilokale samt tilhørende blæsekøler. Følgende er konstateret: Emfang samt dertil hørende ledninger over båndet i båndstegeren, fremstod belagt med ansamlinger af støv hængende, ca. 2-3 mm ned fra installationen, over båndet med uemballerede produkter. I blæsekøleren i forbindelse med bagerilokale blev der opbevaret utildækkede spiseklare fødevarer på stikvogne (8 stk) under dryppende kondensvand fra loftet. Der er medtaget billeddokumentation. Bødeforelæg på 15.000,- kroner er fremsendt. Sanktionen medfører to gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af grøntrum samt opvaskerrum: Følgende er konstateret: Ved kontrollen fandtes ca. 40 cm lang og ca 4 cm høj ansamling af grøntsagsrester, herunder svampe, på gulvet langs væggen under bordet i grøntrummet. I opvaskerummet fandtes ansamlinger af fast, gråligt, fedtet snavs i kanten på indersiden af emfang over opvaskemaskinen, samt skimmellignende vækst på væggen i rummet, til venstre for vindue, hvor malet væg møder flisekant. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligehold af gulv samt vægge i fordelingsgang i kælderplan, rum med dybtrækker og sous vide kar samt bagerilokale. Følgende er konstateret: gulv samt klinker langs gulv i ovenstående lokaler fremstod flere steder med ødelagte eller med manglende klinker. Virksomheden iværksætter en udarbejdet vedligeholdelsesplan om ca. 14 dage, og udbedrer herved ovenstående mangler. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

indretning: afløbsforhold i følgende lokaler: opvaskerum, sous-vide rum samt grøntrum. Følgende er konstateret: I grøntrummet fandtes åbent afløbsrør fra vasken langs væggen i gulvniveau, hvorfra spildevand fra vasken ledes ud på gulvet og

17-05-2023

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

# 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 2 af 2

løber over gulvet til gulvafløb i modsatte side af lokalet. Afløb fra opvaskemaskinerne i opvaskerummet ledes via åben rørende ud på gulvet og derfra i gulvafløb. Kølevand fra dybtrækkeren i sus-vide rummet samt afløbsvand fra håndvask i bagerirum blev ledt fra åben rørende ud på gulvet i hjørnet af sous-vide lokalet hvorfra det løber i gulvafløb. Virksomheden har udarbejdet en vedligeholdelsesplan for gulve i virksomheden, som iværksættes snarest muligt. Ovenstående forhold vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagtige forhold. Virksomheden er vejledt generelt om regler for afløb af spildevand i fødevarer virksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risikofaktorer, herunder krydsforurening fra omgivelserne under opbevaring af råvarer, mellemvarer samt færdigvarer i køle- og fryserum.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter, herunder risikokarakterisering i KOR.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift