

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Trekroner**

Adresse **Trekroner Centervej 41**

Postnr./By **4000 Roskilde**

CVR-nr. **29189404** Aut.nr. **5975**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: virksomheden har udarbejdet en prøveplan og har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens. Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria i hhv. vegetartisk frikadelle og hamburgerryg jf. prøveplanens indplacering i kategori 1.3. i marts 2023. Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Konkret vejldt om at følge prøveplanen og udtage prøver jf. planen. Generelt vejledt om opdaterede regler inden for området vedr. prøveudtagning af fødevarer med holdbarhed under 5 dage. Udleveret dokument vedr. dette.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtligt gennemgået virksomheden produktionsmetoder. Der tilberedes ikke sous vide/langtidsstegning og anvendes ikke Hotfill eller MAP. Gennemgået procedurer vedr. varemodtagelse samt modtagelse af evt. returnerede varer som kasseres. Procedurer vedr opvask af returneret service. Temperaturer i kølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaer, kølerum, udleveringskølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokaler herunder insektnet for døre/vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for udpegede kritiske kontrolpunkter siden sidste tilsyn til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Uddannet personale sidemandsoplærer nye

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2023

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Trekroner**

Adresse Trekroner Centervej 41

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

medarbejdere. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer i køkkenet vedr. adskilt produktion af allergenkost. Virksomheden er bekendt med eventuelle allergier hos kunder. Virksomheden producerer mad som er spiseklar og det er ikke nødvendigt med yderligere oplysninger om anvendelse/tilberedning til modtagekøkkener udover at eventuelle rester kasseres.

Fødevarestyrelsen

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

24-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk