

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice. Produktionskøkken.**

Adresse **Stejlhøj 13**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **29189595** Aut.nr. **5273**

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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende aktiviteter: modtagelse af varer uden kølekrav, optøning, pakning, holdbarhedsvurdering, vand i produktion, samt følgende processtrin som er udnævnt som kritiske kontrolpunkter: varemodtagelse af kølevarer, opbevaring af kølevarer, varmebehandling til 75 grader celsius samt 100 grader celsius, alternativ varmebehandling, herunder sous-vide samt langtidstilberedning, hotfill, nedkøling, kontrol med iltrest ved MAP-pakning, køleopbevaring under transport.

Følgende er konstateret: Virksomheden mangler risikoanalyse af aktiviteten varmholdelse og tilvirkning af desserter.

Virksomheden påbegynder udarbejdelse og tilretning af risikoanalysen efter kontrollens afslutning. Dette vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold. Vejledt generelt om regler for tilpasning af risikoanalysen til virksomhedens aktiviteter, herunder vejledt konkret om løsningsmuligheder for tilretning af risikoanalysen med kemiske og fysiske risici samt tilretning af temperaturgrænser for udnævnte kritiske kontrolpunkter.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for følgende udnævnte kritiske kontrolpunkter: modtagelse af kølevarer, opbevaring af kølevarer, varmebehandling til 75 grader celsius og 100 grader celsius, sous-vide, langtidsstegning, hotfill samt nedkøling. Vejledt generelt om regler for skriftlige egenkontrolprocedurer for kritiske kontrolpunkter.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

3 timer 30 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. Produktionskøkken.**

Adresse Stejlhøj 13

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29189595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

autorisationsskrivelse til virksomheden. Virksomheden har under kontrollen udleveret en plantegning over virksomhedens lokaler.

Kontrolleret virksomhedens CVR-nummer og P-nummer. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at væsentlige ændringer skal anmeldes via anmeldelsesblanketten på fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

01-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk