

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Assens Madservice**

Adresse Odensevej 29 D

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 29189692 Aut.nr. 6178

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk produktionsflow under håndtering og pakning af hotfill, der ved dagens kontrol bestod af høns i asparges/tarteletfyld, herunder temperatur af produkt under pakning, procedure for kontrol af og vedholdelse af temperatur i produkt i kipgryde under pakning samt kontrolleret dobbeltsvejsning af vakuumposer.

Kontrolleret procedurer for anvendelse af genbrugsemballage, transporthjul/rammer og plastickasser i produktionen, herunder termokasser, hjul/rammer til kasser til brug henholdsvis i produktionen og på udendørs rampe samt anvendelse af hvide plastickasser til brug i produktionen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret personlig hygiejne og helbred, herunder at medarbejdere anvender ren og egnet arbejdsbeklædning, vasker hænder i produktionen inden arbejde påbegyndes igen efter toiletbesøg samt procedurer for sidemandsoplæring. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af godkendte desinfektionsmidler, virksomheden fremviser et produktdatablad for overflade desinfektionsservietter, hvor der fremgår med et grønt flueben, at produktet er fødevaregodkendt, der fremgår dog ikke yderligere dokumentation på leverandørens hjemmeside, da produktet ikke længere sælges og er "spærret for køb", virksomheden vil fremadrettet købe et andet produkt. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om, at virksomheden ved indkøb af nye desinfektionsmidler forud for køb kan indhente dokumentation for egnethed på produktberørende flader.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for tilbagetrækning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af fødevarer i pluklager (kølerum i kælder). Følgende er konstateret: Virksomheden håndterer åbne fødevarer i pluklager, der anvendes under håndtering handsker, plasticforklæde og skåneærmer, som påføres i

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

7 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Assens Madservice**

Adresse Odensevej 29 D

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 29189692

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

pluklager, håndvask foregår forud i tilstødende gang. Virksomheden har foretaget risikovurdering i forhold til denne håndtering, og fundet den tilstrækkelig.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for hensigtsmæssig placering af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret arbejdsgange for rengøring og desinficering af følgende udstyr: Rørekedel, gryder og rørearme forud for produktion af kolde desserter, kontrolleret rengøring af borde og udstyr i grøntrum inden ny produktion (lejlighedsvis rulning og pakning af rå småkagedej). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af døre, karme og gulv i udportioneringsrum på 1. sal.

Følgende er konstateret: Døre og karme i udportioneringsrum fremstår med afskalning af maling, særligt bunden af dørene langs gulvet mangler beskyttelse og fremstår med områder, der har suget vand. På karme ses løstsiddende træfliser i bunden og afskalning af maling op til ca. midten af karmene samt er fuge i gulv, under den ene elektriske dør ikke intakt. Virksomheden oplyser, at der er virksomhedsgennemgang i næste uge, hvor kommende vedligeholdelsesopgaver planlægges.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligehold.

Kontrolleret vedligehold af fryserum i stueplan, herunder ventilationsanlæg i fryserum, samt vedligehold af vægge med påsatte beskyttelsesplader i gang på 1. sal. Ingen anmærkning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan er stikprøvevis gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens aktiviteter for varmebehandling (procestrin 14 hotfillpakning automatisk), nedkøling (procestrin 16 nedkøling blæstkøl) og produktion af kolde desserter (fromage), herunder produktionsflow, tidsadskilt produktion og holdbarhedsvurderinger (varemodtagelse holdbarhedsskema). Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Risikovurdering og holdbarhedsvurdering af ompakning af egne produkter fra hotfill til MAP pakning, som gives ny holdbarhed uden varmebehandling.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke nedskrevet risikoanalyse og nedskrevne procedurer for

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Assens Madservice**

Adresse Odensevej 29 D

Postnr./By 5610 Assens

CVR-nr. 29189692

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

ompakning af hotfill produkter. Virksomheden har ikke foretaget en risikovurdering af aktiviteten og kan ikke mundtligt redegøre for, at aktiviteten er i styring. Virksomheden kan fremvise holdbarhedsskema for egne produkter i egenkontrolprogram, men listen er ikke tilsvarende for de produkter, som ses på liste i udportioneringsrum under dagens tilsyn (frugtgrød/frugtsuppe, hotfill produkter til hjemmeboende borgere som ompakkes inden udsendelse).

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling for perioden d. 7. november og dags dato, herunder kvittering for gennemførelse i elektronisk program samt fysiske sedler i produktion. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne, herunder sidemandsoplæring, anvendelse af uddannelsesmappe og/eller faguddannet personale. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Skinkeschnitzel. Ingen anmærkninger. Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Ydet generel vejledning om anmeldelse af væsentligt ændrede aktiviteter eller lokaler. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P-nr. samt er virksomhedens fødevareraktiviteter dags dato opdateret i Fødevarestyrelsens system.

Kontrolleret udformning og anvendelse af identifikationsmærke på færdigretter, bulk produkter og hotfill produkter.

Følgende er konstateret: Identifikationsmærke er udformet med autorisationsnummer, men uden angivelse af DK og EF (eller tilsvarende). På hotfill produkter, som produceres under tilsyn, fremgår identifikationsmærket ikke på etiket. Virksomheden vurderer at det er en fejl på opsætning af etiketter til dette produkt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om udformning af identifikationsmærke via fødevarestyrelsens hjemmeside.

Fødevarestyrelsen

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

09-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk