

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad fabrikken Holstebro Aps**

Adresse Sønderlandsgade 18

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43863614

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-11-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-08-2023	
Dato 04-07-2023	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 02-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i 2 kølere uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I slukket koldjomfru i køkken, hvor der opbevares UTH behandlet mælk er der kraftig skimmelvækst og ubehagelig lugt. Stativ under ovn er fedtet og mangelfuld rengjort. Ved kold jomfru i pizzafremstillingsområde er der skimmelbelægning, fedt og produktrester i skuffemodul. Under ophængt køler til pizzatopping er der ansamling af indtørrede produktrester og under kantinerne heri er der ansamling af uklart, vand med produktrester i.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der vil blive gjort rent.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden er vejledt konkret

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad fabrikken Holstebro Aps**

Adresse Sønderlandsgade 18

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 43863614

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

omkring løsningsforslag til behandling af rå træoverflader. Der er desuden vejledt omkring udarbejdelse af vedligeholdelsesplan når der konstateres manglende vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer for opbevaringstemperaturer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperaturer for perioden oktober-november 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift