

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Vejen**

Adresse **Fællesvirke 2**

Postnr./By **6670 Holsted**

CVR-nr. **29189838** Aut.nr. **5522**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Virksomheden har redegjort for arbejdsgange samt instruktion ved ansættelse af nyt personale. Set adgang til håndvaske i virksomheden, herunder at der er sæbe og papir. Set personale-omklædningsfaciliteter. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set produktion af brun sauce samt set opbevaring af fødevarer i 2 kølerum. Set arbejdsbeklædning i produktionsområde, herunder at der bæres forklæde ved håndtering af rått kød samt urent service samt at der i produktionsområde samt opvaskeafdeling bæres rent arbejdstøj, hånet samt eventuelt handsker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af udstyr og inventar i varm og kold produktionsområde i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for personlig hygiejnisk adfærd. Set egenkontrolprocedurer og gode arbejdsgange & rutiner for personlig hygiejne. Set egenkontrolprocedurer og arbejdsgange for uddannelse og instruktion af personale. Set foldere der gennemgås ved ansættelse af nyt personale, herunder personlig hygiejne og sygdom.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol, opvarmning samt nedkøling for perioden sidste tilsyn til d.d..

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

Fødevarestyrelsen

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

04-12-2023

Dato

1 time 45 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 Vejen**

Adresse Fællesvirke 2

Postnr./By 6670 Holsted

CVR-nr. 29189838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

04-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk