

Virksomhed **Madservice**

Adresse Lindhøjvej 2

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 29189706 Aut.nr. 6326

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under udportionering af varm ret, anvendelse af handsker og procedure for skift af handsker samt anvendelse af tænger ved udportionering, kontrolleret håndtering af overskydende mad fra udportionering herunder ompakning, varmholdelse i varmeskab, samt mundtlige procedurer for efterfølgende nedkøling.

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, procedurer for anvendelse af engangshandsker samt egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret mundtlige procedurer for håndtering af fremmedlegemer, herunder råvarekontrol samt forekomst af reklamationer fra kunder. Kontrolleret afvigelse (korrespondance mellem leverandør og virksomhed) for forekomst af plaststykker i rå kylling. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: stålhylder i produktion, flisebeklædning på væg i produktionslokale, aftagelige plasthylder i produktion, stationære og aftagelige hylder i kølerum ved produktion.

Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum, produktionslokale, hylder, borde og emfang. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for produktion, opvarmning fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for fysisk ricisi (fremmedlegemer) under punkterne: varemodtagelse og produktion.

Vejledt konkret om løsningsforslag for skriftlige procedurer for

19-12-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice**

Adresse Lindhøjvej 2

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 29189706

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

flow for udportionering og efterfølgende varmholdelse/nedkøling af varm ret.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, herunder anvendelse af sidemandsoplæring og udlevering af folder. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed et led tilbage på rullesteg med svesker, sliced 500 g. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk