

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535 Aut.nr. 6470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: produktion af vegetarburger, opbevaring af kølepligtige fødevarer i kølerum og adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerum. Kontrolleret affaldshåndtering inde og udenfor. Konkret vejledt om krydskontamineringsrisiko ved spuling ved åbent opvaskeområde, mens der er fødevarer i produktionsområdet

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og inventar. Produktionslokaler under produktion og råvarekølerum, udleveringskølering, inventar som køleskabe, hylder og fordampere/ventilatorer i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for transport og levering af cateringmad herunder set virksomheden procedure for styrende foranstaltning under transport. Virksomheden har ikke ansvar for transport. Virksomheden meddeler, at de ikke opbevarer letfordærlige fødevarer i termokasser efter behov, men vil gøre det i den varme periode. Procedure for kritisk grænse for mad ud af huset er beskrevet at det opbevares at koldt mad opbevares ved 5 C. at det udbringes og spises inden for 3 timer. Konkret vejledt at temperatur for letfordærlige fødevarer under transport er 5 C. Fotodokumentation medtaget af egenkontrolprocedure.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for pakning og afhentning frem til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Fødevestyrelsen

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

11-01-2024

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

