

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det danske Madhus Varde A/S**

Adresse **Carolineparken 1 B**

Postnr./By **6800 Varde**

CVR-nr. **32473075** Aut.nr. **5472**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: - procedurer for produktion af særkost/diætkost, herunder glutenfri produktion.

Virksomheden har redegjort for procedurer for forhindring af krydskontaminering herunder rengøring inden opstart af glutenfri produktion. Set område til produktion af særkost, herunder glutenfri produktion samt set opbevaring af glutenfri produkter på særskilt vogn. Set at færdigpakke glutenfri hovedretter mærkes med "glutenfri" på emballagen samt der opmærkes på hyldeforkanter i pakkeri/kølerum. Set ingredienslister på klar suppe, kyllingefond samt karbonader der anvendes i glutenfri produktion, alle produkter er glutenfri - foretaget temperaturkontrol i kølere og fryser - set opøsning og afvejning af øllebrød - virksomheden har redegjort for affaldshåndtering/sortering. Set affaldsbeholdere i køkken samt ved udeareal - virksomheden oplyser, at der ikke har været tilbagetrækninger i 2023

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: diverse kølerum, område med glutenfri produktion. Set renholdelse samt lukkede beholdere ved affaldshåndtering ved udeareal.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af port ved udlevering/varemodtagelse samt af dør ved pakkekølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling samt fejlrapporter for oktober, november 2023 samt januar 2024.

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

24-01-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk