

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad til hver dag I/S**

Adresse **Lokesvej 12**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **34161526** Aut.nr. **5446**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af langtidsstegt kød i ovn og i sousvidekar. Virksomheden har redegjort for overvågning af opvarmningsforløb på begge processer. Set kontrolmåling af centrumstemperatur i frikadeller stegt i ovn. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: klargøring af grønt i grøntrum, samt opbevaring af grønt i grøntkøl. Opbevaring af frostvarer i frostrum. Adskillelse i varmt køkken af arbejde med rå kylling og spiseklare varer. Opbevaring af fødevarer i kølerum og pluklager, herunder stikprøvekontrol af temperaturer. Udskæring af kød, samt åbning af dåser med frugt. Virksomheden har redegjort for procedurer for desinfektion af dåser før brug af dåseåbner, samt renholdelse af dåseåbner og område under dåseåbneren, så der ikke opstår risiko for metalsplinter i produkterne. Virksomheden har redegjort for overvågning af temperatur i pluklager og for vurdering af papkasser og plastkasser (genbrug) før brug. Virksomheden modtager ikke varer retur, dog tages kasser kasser med mad retur, der ikke kunne afleveres til borgeren og denne afventer en eventuel senere levering til borger, på særskilt reol. Virksomheden har redegjort for sine tilbagestrækningsprocedurer. Gennemlæst procedurer i egenkontrollen om tilbagestrækning. Vejledt virksomheden konkret om opdatering af beskrivelserne og om dokumentation enten i form af skema i esmiley eller skema 18.1. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt køkken, sousvidekar, store kølerum, pakkerum, pluklager, 2 omklædningsrum.

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

2 timer 50 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 **Mad til hver dag I/S**

Adresse Lokesvej 12

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 34161526

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rapport for vedligeholdelse af sousvidekar for 2022 og for 2023, herunder kalibrering af termometer til sousvidekar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for brug af papkasser og for sousvide og langtidsstegning. Vejledt virksomheden konkret om udarbejdelse af risikoanalyse for plastkasser, der kommer retur fra plejehjem og skal genbruges. Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmebehandling, herunder sousvide og langtidsstegning. Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for januar 2024 for opvarmning. Der er enkelte gange, at kontrollen ikke er udført i tide. Virksomheden oplyser, at dette skyldes problemer med login på ipads og at dette søges løst. Set dokumentation for sousvide af skinkeklump den 23. januar 2024. Virksomheden oplyser, at loggen for sousvidestegning kontrolleres hver morgen, inden produktet frigives til brug. Vejledt virksomheden konkret om dokumentation af langtidsstegning over nat med en fastlagt / vis frekvens af. Pt. registreres denne temperatur kun ved notering i nedkølingsskema (på papir). Virksomheden oplyser, at revidering af egenkontrollen er foretaget i går i samarbejde med konsulentfirma, og at dokumentation for dette afventes.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

24-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk