

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad med mest**

Adresse Kristinevej 2c

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40242953 Aut.nr. 6588

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for indberetning til fødevarestyrelsen af sygdom i forbindelse med sygdomssag.

Virksomheden har procedurer, der oplyser, at man ved min. 2 personer anmelde, skal indberette til Fødevarestyrelsen.

Virksomheden har ikke meldt ind til Fødevarestyrelsen ved kundes anmeldelse af sygdom, hvorved at Fødevarestyrelsen ikke har kunnet udlevere prøverør, samt spørgeskema ved denne sag. Vejledt konkret om at der fremadrettet meldes sygdomssager ind jf. virksomheden procedurer for anmeldelse af sygdom til Fødevarestyrelsen.

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. Der er ved tilsynet interviewet en medarbejder om kendskab personalehåndbogens indhold, bl.a. til sygdom og karenstid ved Nora virus Ingen anmærkninger

Kontrolleret adskillelse af produktion flow til tilberedning af fødevarer. Virksomhedens adskilte produktionsområder, med bl.a., varm køkken, kold køkken grøntsags køkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt gennemgået procedurer for adskillelse af råt kød og andre rå eller tilbedte fødevarer i kølerum, samt procedurer varmebehandling af oksesteg. Virksomheden opvarmer til min. 75 grader C. Pålægsvare modtages færdigtilberedte og opbevares ved 5 Grader C .

Kontrolleret virksomhedens procedurer for nedkøling. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at der nedkøles i mindre bokse evt. gastobakker.

15-12-2023

Dato

3 timer 10 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 med mest**

Adresse Kristinevej 2c

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 40242953

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/ udstyr.

Bøde 15.000 kr. fremsendt.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Grøntsagsrum: Dejmaskine har på overside ved dejkrogen fastsiddende og indtørrede produktrester. Røremaskine har på overside ved piskeris en kraftig fedtet belægning. Lynhakker har indtørrede grønne belægning mellem knivene.

Kniv/riveredskaber til grøntsagssnitter er belagt med produktrester af ældre dato mellem knivene/riveudstyret.

Anretter rum: Borde af træ har indtørret produktrester på overside og underside af bordene, samt stålbordbene.

Blæserrist i kølerum til grønt er belagt med skimmellignende grå belægninger og støv

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligehold af nyt anretterbord, samt overflader.

Følgende er konstateret: Anretterbord er dybe mærker, hvor produktrester kan samles, der flere steder i produktionsområdet steder/ redskeber der er blændet med tape, bl.a. gulvkontakter, køleskabslåger og vægte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for indeværende måned af opvarmning, nedkøling og skriftlige procedurer for 3-timers-rettesnor

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, nedkøling og 3-timers-rettesnor. Virksomheden har udpeget opvarmning og nedkøling som CCP, hvor der dokumenteres daglig. 3-timers rettesnor er udpeget som god arbejdsdag

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation på oksekød modtaget til dagens ret den 21. november 2023.

Sporbarhedsdokumentationen er medtaget.

Fotodokumentation optaget

15-12-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk