

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gode madhus I/S**

Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 37728926 Aut.nr. 5937

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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mundtlige procedurer for tid og temperatur for tilberedning af stege i ovn eller sous vide kar herunder varmebehandling til kerntemperatur på 75 grader, anvendelse af indstikstermometer under tilberedning samt mundtligt procedure for kontrolmåling med indstikstermometer ved tilberedningens afslutning for stege i ovn.

Kontrolleret holdbarhedsangivelse på sous vide produkter herunder procedure for rækkefølge for anvendelse samt procedure for anvendelse efter brud på sous vide emballage. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur af sous vide produkter (hamburgerryg) på mellemkøl. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for slicening af stege til middagsret, samt stege til pålæg. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: slicer, pålægsmaskine, temperaturspyd til sous vide kar. Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel, herunder koncentration og virketid, samt udførelse af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange for slicer og pålægsmaskine. Vejledt konkret om løsningsforslag for arbejdsgang for rengøring af temperaturspyd.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret mundtlige og skriftlige procedurer for kalibrering af indstikstermometer og infrarød termometer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling herunder procestrin produktion sous vide,

17-04-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det gode madhus I/S**

Adresse Ryttervej 39

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 37728926

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udpeget som kritisk kontrolpunkt.

Kontrolleret skriftlige procedurer for sous vide (kap. 11.1) herunder tid/temperatur for sous vide produktion.

Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om løsningsforslag for anvendelse af holdbarhedsvurderingsskema på produkter fra sous vide produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for årlig kalibrering af termometer foretaget d. 17. april 2023, samt stikprøvevis dokumentation for logfil fra sous vide produktion.

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

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk