

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkompagniet Hornslet**

Adresse Byvej 1 G

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 30689631

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-09-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 22-03-2024	
Dato 24-01-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 20-11-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret:
opbevaringstemperatur i kølerum, Det indskærpes, at hakket kød og varmebehandlede letfordærlige fødevarer maksimalt må opbevares ved 5 °C. Følgende er konstateret: , kl 11.00 blev temperaturen målt ved kogt nedkølet pasta til 12 grader C kl. 11.02 ved bagvæg i kølerum blev temperaturen målt til 10,2 grader C. Virksomheden oplyste at temperaturen ved arbejdsdagen start var 5 grader C. Der havde været varemottagelse og der var travlt, så døren blev åbnet hyppigt. Kontrolleret opbevaringstemperaturen kl 11:34 ved hakket svinekød målt til 10,2 grader lige over pakkerne. Temperaturen i det hakkede kød, i øverste pakke blev målt til 7,2 grader C. Ud over ovenstående varer stod der ca 23 kasser med mad, pakket til at skulle leveres ud af huset, herunder pandekager med kødfyld. frugt og grønt, syltevarer, spegepølser. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyste at temperaturen ved arbejdsdagen start var 5 grader C. Der havde været varemottagelse og der var travlt, så døren blev åbnet hyppigt. Det hakkede svinekød skulle anvendes til frikadeller der skulle steges lidt senere. Virksomheden tilkaldte straks kølemontør . Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Foto

Fødevarestyrelsen

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

1 time 44 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madkompagniet Hornslet**

Adresse Byvej 1 G

Postnr./By 8543 Hornslet

CVR-nr. 30689631

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

optaget ved tilsynet.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskab med b.la rejer i lage, dressinger, OK.

Kontrolleret uden anmærkninger, hygiejniske faciliteter til vask af hænder, og beskyttelse mod kontaminering, herunder håndtering og adskillelse under tilsynet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: arbejdslokaler og områder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret risikoanalyse, egenkontrolprogram og dokumentation af resultater for området opbevaringstemperatur for seneste 2 uger, OK.

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

Fødevarestyrelsen

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

06-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift