

Virksomhed **MOS Madhus**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Grynderupvejen 2

Postnr./By 9610 Nørager

CVR-nr. 40103554 Aut.nr. 6906

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Flowet igennem virksomheden fra:

Vareindlevering, opbevaring, samt produktion og nedkøling.

Medarbejder har gennemgået procedurer ved modtagelse af køle-, frost- og tørvarer.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, herunder at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering.

Fødevarerne er opbevaret fri fra væg og gulv.

Opbevaringstemperaturen i kølerum er målt. Medarbejder har gennemgået procedurer for overvågning af korrekt temperatur i kølerummet.

Observeret medarbejder stege frikadeller og koge rødkål i varmafdeling, samt anrette pålægsfade og salater i

koldafdeling. Kontrolleret virksomhedens arbejdsgange for

varmebehandling og hurtig nedkøling til temperatur under 10

grader inden for 4 timer, herunder krydssmitte. Virksomheden

har mundtligt redegjort for kombinationer af tid og temperatur.

Virksomheden opvarmer til min. 75 grader, virksomheden har

vist korrekt brug af termometer med måling i kernen. Målt

temperatur i produkt frikadeller.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der foretages håndvask.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

gode arbejdsgange for anvendelse af tørrede bønner og grønne

bønner. Virksomhedsrepræsentanten oplyste, der kun bruges

bønner fra dåse og grønne bønner altid koges. Set

virksomhedens risikoanalyse for tørrede bønner og grønne

bønner.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varm

køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Kalibrering af termometre laves 1 gang årligt i

henholdsvis isvand og kogende vand. Set dokumentation for

udført kalibrering af termometer fra 03.01.25

07-01-2025

Dato

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

# Kontrolrapport



Virksomhed **MOS Madhus**

Adresse Grynderupvejen 2

Postnr./By 9610 Nørager

CVR-nr. 40103554

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, varmebehandling af fødevarer, samt nedkøling af fødevarer for perioden oktober 2024 til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser at nye medarbejdere oplæres ved sidemandsoplæring.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

07-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift