

Virksomhed **Madkonceptet ApS**

Adresse Stensmosevej 22E

Postnr./By 2620 Albertslund

CVR-nr. 42543535 Aut.nr. 6470

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: følgende er kontrolleret:

gennemgået flow af fødevarer fra varemottagelse til færdigvare og vareudlevering. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse med skriftlige procedurer med grænser og korrigerende handlinger. Følgende kritiske kontrolpunkter (CCP) er udpeget og passer med virksomhedens oplyste aktiviteter og gennemgåede aktiviteter under gennemgang af flow: Varemottagelse, opbevaring (herunder 2 grader celsius), opvarmning (herunder hindbær og LTLT), indfrysning af fisk (ingen dokumentation - indfryser ikke), temperatur inden ekstern transport. Virksomheden har et mikrobiologisk prøveudtagningsprogram der stemmer overens med aktiviteter i virksomheden - produktion og levering af serveringsklar mad og med holdbarhed under 5 dage. Egenkontrolprogram og risikoanalyse vurderes at være velimplemeneteret og omfatte køkkenets produkter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Kontrolleret køkkenets aktiviteter og lokaler i forholdt til køkkenets nyeste autorisationskrivelse af d. 14. februar 2022. Kontrolleret risikokarakterisering og EU-liste tildeling. Ingen anmærkninger.

14-04-2026

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift