

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Herning**

Produktionskøkkenet Toftebo

Adresse Elmegade 32

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

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.	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 29-11-2018	
Dato 28-08-2018	
Dato 22-08-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure i forbindelse med sygdom blandt køkkenpersonale samt ved sygdomsudbrud på afdelinger. Gennemgået flow og procedure for varm mad der sendes ud på afdelingerne, herunder resthåndtering, nedkøling og styring af temperatur. Kontrolleret procedure for nedkøling af suppe samt tilberedning af and. Kontrolleret procedure for anvendelse af frosne bær i desserter og kontrolleret procedure for produktion af koldskål med hindbær. Kontrolleret at virksomheden kan desinficere hakker som anvendes til skånekost og kontrolleret at desinfektionsmidlet er godkendt via journal og at midlet anvendes tilsigtet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lager, køkken og opvask, herunder overflader, udstyr og inventar. Indhak øverst i køleskab i køkkenet fremstår snavset, vejledt konkret om løsningsforslag for renholdelse heraf. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af inventar og overflader i køkken, opvask og lagerlokaler. Skraldestativ ved håndvask i opvaske afdeling fremstår med enkelte rustdannelser og langs glas væg er limningen af gulvet gået op enkelte steder, vejledt om metode for udbedring heraf. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret skriftlige procedurer i egenkontrollen for varmebehandling og nedkøling af fødevarer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Madservice Herning**

Produktionskøkkenet Toftebo

Adresse Elmegade 32

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 29189919

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

samt varmebehandling af frosne bær og fisk. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne samt personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-11-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift