

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vordingborg Madservice**

Adresse **Vintersbølle Strand 1**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **29189676** Aut.nr. **5613**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne herunder spiseklare produkter: råkost, smørrebrød, middagsretter, suppe, dessert, frosne supper i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier 1.2 (spiseklare produkter, understøtter vækst af listeria), 1.3 (spiseklare fødevarer der ikke understøtter vækst af listeria) og 1.19 (snittede frugter og grøntsager, spiseklare) og 2.5.1 (snittede frugter og grøntsager, spiseklare (proceshygiejne)).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier 1.2, 1.3, 1.19 og 2.5.1 og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver (egen fastsatte frekvens) i 1.2, 1.3, 1.19, 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr, miljøprøver, er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og

Fødevarestyrelsen

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

27-10-2022

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vordingborg Madservice**

Adresse **Vintersbølle Strand 1**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **29189676**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for listeria i fødevarer i kategori 1.2, herunder overholdelse af grænseværdier og anvendelse af akkrediteret laboratorium.

Generelt vejledt om regler for mikrobiologiske kriterier samt konkret vejledt om løsningsmuligheden om at bruge vatpinde til miljøprøveudtagning samt konkret vejledt om løsningsmuligheden at benytte excel til tendensanalyse.

Fødevarestyrelsen

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

27-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift