

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse **Holstebrovej 482**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **36478616**

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-11-2022



Tidligere kontrol

Dato	30-03-2022	
Dato	21-10-2021	
Dato	09-09-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring, afdækning og adskillelse af råvarer og færdigvarer i kølerum, at fødevarer i fryserum opbevares fri af gulv, målt temperatur i kølerum og fryser. Spurgt ind til procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer, oplyst at nedkøling foregår i blæstkøler til 5 grader. Følgende er konstateret: Der er målt 19 grader kl. 11.30 i udportioneret græskarsuppe ca. 20 stk., der står på rullebord i kølerum. Suppen er produceret i dag omkring kl. 7.00. Der er ikke målt temperatur under nedkøling af suppen eller registreret nedkølingstid. Virksomheden har kasseret suppen ved tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at følge procedurer for nedkøling som anført i egenkontrolprogram.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, kølerum, fryser, lagerlokaler, depotrum og kartoffelrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Vask af Stikvognshætter der er genanvendelige.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **TKC MAD A/S**

Adresse Holstebrovej 482

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 36478616

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

lokaler: Produktionskøkken, kølerum og fryser. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om vedligeholdelse af hjul på stikvogne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden maj til november 2022 for kontrol af køleopbevaring, modtagekontrol af kølevarer, varmebehandling, nedkøling og varmeholdelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret virksomhedens procedurer for at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare. Ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

Fødevarestyrelsen

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

17-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift