

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret hygiejne under oplagring af fødevarer i mejerikølerum, færdigpakket fødevarer i kølerum til kassepak (til hjemmeboende borgere), færdigpakket fødevarer i kølerum til centerpak (til afdelingskøkkener), opbevaring af emballage i mellemgang samt stikprøvevis kontrolleret opbevaring af tørvarer på tørvarelager. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af gryderetter herunder korrekt brug af termometer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden gode arbejdsgange ved modtagelse af råvarer herunder kontrol af emballage, holdbarhed og temperatur samt korrigerende handling ved afvigelser.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Lofter, vægge og gulve i mejerikølerum, kølerum til kassepak (til hjemmeboende borgere) og kølerum til centerpak (til afdelingskøkkener).

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for procestrinnet varemodtagelse herunder kontrolleret risikoanalyse for kølevarer i forhold til mikrobiologiske risici. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse for perioden april og maj 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende færdigpakket produkter: Sprængt kalvekød, stuvet sommerkål, karotter og kartofler samt Wienerpølser med kartoffelsalat, ærter, sennep og ketchup. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste kan fremvises ved efterspørgsel af borgere, allergene ingredienser er fremhævet visuelt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

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 **Vordingborg Madservice**

Adresse **Vintersbølle Strand 1**

Postnr./By **4760 Vordingborg**

CVR-nr. **29189676**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anvendelsesforskrifter og næringsdeklaration.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Identifikationsmærkning på følgende færdigpakket retter: Sprænget kalvekød, stuvet sommerkål, karotter og kartofler samt wienerpølser med kartoffelsalat, ærter, sennep og ketchup.

Fødevarestyrelsen

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

16-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk