

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madxpressen ApS**

Adresse **Alsvej 21**

Postnr./By **8940 Randers SV**

CVR-nr. **40111786** Aut.nr. **6696**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ 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 uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens udvælgelse og procedurer for miljøprøver. Gennemgået virksomhedens procedurer ved tilberedning af allergener, herunder adskillelse for at undgå krydskontaminering. Gennemgået virksomhedens procedurer for hygiejne under produktion, herunder virksomhedens procedurer for at undgå krydskontaminering mellem rå og tilberedt kød, samt for håndtering af grøntsager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion, samt at virksomheden benytter desinfektionsmiddel godkendt af Fødevarestyrelsen på produktbærende overflader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: Lofter, vægge, gulve og kloaker.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse gennemgået virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologi. Gennemgået virksomhedens prøveplan; Indenfor fødevaresikkerhedskriteriet tager virksomheden produktprøver som analyseres for Listeria af produkter indplaceret i fødevarekategori kategori 1.2 (spiseklare produkter), 2 gange årligt. Virksomheden tager salmonellaprøver af produkter indplaceret i kategori 1.19 en gang årligt.

Virksomheden tager prøver efter processikkerhedskriteriet af produkter indplaceret i fødevarekategori 2.2.5 for e-coli i snitgrønt, derudover tager virksomheden prøver af produkter (konsumis m.v.) indplaceret i fødevarekategori 2.2.8 for enterobakterier, begge 1 gang årligt.

Virksomheden tager desuden miljøprøver for listeria 2 gange årligt.

Virksomheden har fremvist seneste analyseresultat for produktprøver i kategori 1.2, samt miljøprøver.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr..

17-05-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk