

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Ågerup**

Adresse Gundsøllevej 6

Postnr./By 4000 Roskilde

CVR-nr. 29189404 Aut.nr. 6110

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter. Temperaturer i køleinventar. Procedurer vedr. modtagelse af returnerede fødevarer og service, herunder kassering og opvask.

Procedurer vedr. transport af fødevarer i hhv. varm/kold skabe samt afhentning af vogne ved indgang til køkken.

Nedkølingsprocedurer i blæstkøler. Procedurer vedr. adskillelse ved produktion af allergenekost.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden har udarbejdet en prøveplan.

Virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af Salmonella, E-coli, Listeria samt miljøprøve for Listeria i maj 2023. Konkret vejledt om mulig optimering af antallet af miljøprøver. Virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. Generelt vejledt om regler vedr. mikrobiologiske kriterier herunder indplacering af produkter med holdbarhed under 5 dage i kategori 1.3 som medfører, at der ikke nødvendigvis bør udtages produktprøver til analyse for Listeria men miljøprøver såfremt kunder er sårbare forbrugere.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktion, lager, køleopbevaring/-inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse og egenkontrolprogram (HACCP-plan) for mikrobiologiske kriterier, allergener, adskillelse. Dokumentation for udpegede ccp'er i maj-juli 2023 inkl. pH i sure fødevarer.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer vedr. information om allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID-nummer og fødevareaktiviteter, EU-lister.

06-07-2023

Dato

1 time 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk