

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice. Produktionskøkken.**

Adresse **Stejlhøj 13**

Postnr./By **4400 Kalundborg**

CVR-nr. **29189595** Aut.nr. **5273**

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne under oplagring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret hygiejnisk oplagring af køle- og frostvarer i mejeri kølerum, frostrum ved varemodtagelse, smørrebrødskølerum og frostrum til desserter. Stikprøvevis kontrolleret hygiejnisk opbevaring af tørvarer på tørvarelager og oplagring af emballage på bulk emballagelager og pakker emballagerum.

Temperaturer, køle-fryserum: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer måling af bacon, leverpostej og pålæg i mejerikølerum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af hylder i mejerikølerum samt hylder til opbevaring af tørvarer på tørvarelager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedskrevne procedurer under oplagring af kølepligtige fødevarer.

Kontrolleret: Dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer. Følgende er konstateret: Virksomheden kunne under kontrollen ikke fremvise dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer. Virksomheden har i risikoanalysen udpeget procestrinnet som et kritisk kontrolpunkt(CCP) som skal dokumenteres ugentligt. Virksomhedens oplyser at der er logger og alarmer på alle køle- og fryserum, som bipper ved for høje temperaturer. Alarmen er tilkoblet de ansvarlige i virksomheden i tilfælde af nedbrud. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for dokumentation af egenkontrol herunder af kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici for procestrinnet opbevaring af kølepligtige fødevarer.

Godkendelser m.v.: Fulgt op på indskærpelse om manglende

09-08-2023

Dato

1 time 30 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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice. Produktionskøkken.**

Adresse Stejlhøj 13

Postnr./By 4400 Kalundborg

CVR-nr. 29189595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

identifikationsmærkning på færdigpakket fødevarer med indhold af animalske fødevarer fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Identifikationsmærkning på følgende færdigpakket fødevarer:

ret 1: Kogt kylling med karrysov, ris, majsblanding.

ret 2: Stegt rødspættefilet, persillesovs, kartofler, gulerødder.

ret 3: Frikadeller, stuvet hvidkål, kartofler, årstidens grønt.

Fødevarestyrelsen

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

09-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk