

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad & Måltider**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854 Aut.nr. 5561

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -
Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i
virksomhedens produktionslokaler.

Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for
kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under
produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering
under produktion).

Kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og
som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter
retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens
procedure og fik forklaret denne.

Spurgt ind til de produkter virksomheden køber hjem, som ikke
opvarmes (fjerkræ strimler) - Fik forklaret virksomhedens
procedure.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for
styring af vækst af *Listeria monocytogenes*.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er
kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er
omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i
fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen
(virksomheden har indplaceret i kategori 1.2)

Virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter
fødevaresikkerhedskriterier og fødevarekategori, at
virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende
prøvefrekvens for deres fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er
kontrolleret: at virksomheden ved undersøgelse af
produktprøver [1.2] har udtaget det korrekte antal delprøver,
som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et
akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på
analyseattesten er en akkrediteret metode.

23-08-2023

Dato

3 timer

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 **Mad & Måltider**

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori/produkttyper, undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og i perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens produktionslokaler og kølerum er kontrolleret for vedligeholdelse.

Vejledt virksomheden omkring vedligeholdelse af loft i vaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af varmebehandlet produkter - virksomheden er fortsat igang med at tilpasse deres program i forhold til deres aktiviteter.

Vejledt virksomheden særligt omkring korigerende handlinger i deres risikoanalyse.

Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevaresikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for de sidste 1 måned

Fødevarestyrelsen

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

23-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk