

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad Glad ApS / Ricewood**

Kantine

Adresse Skanderborgvej 277

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43527134 Aut.nr. 6951

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

* Temperatur af animalske fødevarer i kølerum (maks 2 grader).

* Tilstrækkelig og adgangsforhold til håndvaskefaciliteter- herunder koldt og varmt rindende vand, sæbe og afftøringspapir.

* Procedurer vedr. buffetservering- herunder tatøj, overvågning, kassering af rester og overholdelse af 3 timers rettesnor.

* Virksomhedens kvalitetsmæssige vurdering af fødevarer der anvendes med overskreden holdbarhedsdato. Der anvendes kun gul ost som vurderes fra gang til gang.

* Tilstrækkelig og hygiejnisk affaldshåndtering.

Følgende er konstateret: Affaldscontainer med dåser er overfyldt og kan ikke lukkes helt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedr. affaldshåndtering og tiltrækning af skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret følgende uden anmærkninger:

* Renholdelse af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Skadedyrssikring af autoriserede lokaler.

02-10-2023

Dato

1 time 20 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 Mad Glad ApS / Ricewood

Kantine

Adresse Skanderborgvej 277

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43527134

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret følgende uden bemærkninger:

* Dokumentation for kontrol af Ikritiske kontrolpunkter: varemodtagelse, kernetemperaturer og nedkøling fra sidste kontrol til d.d..

* Verifikation af negative analysesvar på E-coli, Salmonella og Listeria udtaget juni 2023

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

* Procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

* Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

* Identifikationmærkning af udgående varer. vejledt om, at alle kasse- inkl. varmekasser skal opmærkes. Jf. hygiejnevejledning kan mærkning foregå indeni kasse.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

02-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift