

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ærø Madservice**

Adresse Gasværksvej 10

Postnr./By 5960 Marstal

CVR-nr. 28856075 Aut.nr. 6181

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	☐ 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: Kontrolleret råvaremodtagelse, brug af leverandør på leverandøraftale og mundtlige procedurer for modtagelse af råvare herunder intakt emballage. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under produktion af gratinkost og æbleskiver, udsikring og pakning af lasagne, pakning af færdigretter, herunder anvendelse af engangshandsker samt gode arbejdsgange for personlig hygiejne med fokus på sikring mod krydssmitte.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale, pakkerum og færdigvarekølerum.

Kontrolleret arbejdsgange for periodisk rengøring af produktionslokale, herunder procedure for rengøring af aftagelige hylder på produktionsborde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for kold tilberedning. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation (daglig frekvens) af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling for oktober og november 2023. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige procedurer (GMP) for personlig hygiejne. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion af medarbejdere, herunder vikarer, i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden har procedurer for uddannelse af nye medarbejdere, herunder uddannelse ved brug af e-smiley certifikat og løbende dialogbaseret uddannelse i køkkenet. Ingen anmærkninger.

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

16-11-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk