

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice Kronjylland**

Adresse **Falstersvej 2**

Postnr./By **8940 Randers SV**

CVR-nr. **29189668** Aut.nr. **5965**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens HACCP plan med udpegning af procestrin, der er vurderet i forhold til mikrobiologiske, kemiske og fysiske risici herunder kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for følgende kritiske kontrolpunkter: Modtagekontrol af køle-frostvarer, opbevaring på køl, varmebehandling, nedkøling, transport. Virksomhedens har udarbejdet en skriftlig procedurer for udpegede CCP'er og fastsat fastsat kritiske grænser, overvågningsprocedurer og korigerende handlinger.

Gennemgået personale flow for gode arbejdsgange i køkkenet herunder set skift fra en arbejdsstation til en anden. Det er konstateret at der er overensstemmelse mellem risikoanalyse og produktionsflow ved observering af personale.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden har ansøgt om væsentlig ændring. Denne er gennemgået d.d.. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden efter kontrolbesøget d.d.

01-12-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)