

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Det Danske Madhus, Aarhus**

Adresse **Vestermøllevej 7 A**

Postnr./By **8380 Trige**

CVR-nr. **33946511** Aut.nr. **5591**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved hotfill, kontrolleret procedurer for måling af temperaturer på hotfill produkter ved endt nedkøling.

Kontrolleret tilberedning af høns i asparges, herunder kontrolleret temperaturer efter endt opvarmning (97 grader celsius). Kontrolleret personaleflow i varm afdeling samt i udportionering.

Kontrolleret procedurer for varmebehandling, nedkøling samt pakning ved frikadellesteger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kølecontainer samt frostcontainer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: At virksomheden har indført, iværksat og følger faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fastsat opvarmning til 80 grader celsius til kritisk kontrolpunkt, ved opvarmning på hotfill. Under besøget blev der pakket ved hotfill. Temperatur maskinens display viste en aktuel temperatur på 73,3 grader celsius. Maskinen har indstillet en alarmgrænse på 60 grader celsius. I gryde som hotfill trækker fra, måles temperaturen til 93 grader celsius.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da det umiddelbart er en fejl i føler på hotfill.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse gennemgået med udgangspunkt i flowdiagrammer for følgende processer: Hotfill, varmebehandling (ovn, kogning, stegning) samt udportionering.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID-mærkning på retter til endeligforbruger, som er forsynet ved virksomhedens autorisationsnummer i ovalmærke samt anvendelsesforskrifter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

06-12-2023

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Det Danske Madhus, Aarhus

Adresse Vestermøllevej 7 A

Postnr./By 8380 Trige

CVR-nr. 33946511

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Gennemgået virksomhedens autorisation, som er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift