

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Markersen ApS**

Adresse **Falkevej 3**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **31500974** Aut.nr. **6905**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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	

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: 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. Kontrolleret temperaturer i diverse køleenheder.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier.

Virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens.

Set resultater for listeriaprøver udtaget i slut juni 2023.

Virksomheden har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater samt defineret grænseværdier i deres egenkontrol. Konkret vejledt om mulig opdatering af afsnit omkring mikrobiologiske kriterier i egenkontrolprogrammet således at listeria ikke er en del af prøveplanen, da produkter har holdbarhed under 5 dage og syltede produkter styres på pH.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, omklædningfaciliteter i kælder, køleenheder. Procedurer vedr. rengøring af slicer samt anvendelse af godkendte desinfektionsmidler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: kælderområde med tørvarelager og omklædningfaciliteter. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om mulighed for renovering af væg i tørvarelager hvor grundvand har tendens til at trænge ind.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for

13-12-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Markersen ApS**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 31500974

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, opvarmning, nedkøling, pH måling i november 2023.

Fødevarestyrelsen

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

13-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk