

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MADBIXEN.DK ApS**

Adresse Kærvej 4 F

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 36039930

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-12-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-08-2020	
Dato 22-11-2019	
Dato 04-07-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdom.

Fødevarestyrelsen ikke påvise en sammenhæng mellem den serverede mad og mistanke om fødevarebåren sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelse om sygdom

blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har

håndteret og serveret den 02.12.23 på virksomhedens anden

virksomhed på Egebjerg-Hansted Forsamlingshus. Det oplyses

at pågælde fødevarer som er serveret d.02.12 er produceret

hos Madbixen.dk og transporteret til anden adresse.

Virksomheden har på anmodning udleveret kontaktoplysninger

på andre gæster/selskaber fra samme dato samt dagene forud

og efter d.02.12.23. Virksomheden vurderes, at have

produceret mad til ca. 600 personer i perioden fra d.30.11 til

d.03.12.23.

Kontrolleret faciliteter og procedurer for personlig hygiejne:

håndvaske- og toiletforhold, gode arbejdsgange for håndvask

samt hygiejnisk brug af handsker, gode arbejdsgange for brug

af ren arbejdsbeklædning, herunder opbevaring af

arbejdsbeklædning adskilt fra privat tøj/genstande, gode

Fødevarestyrelsen

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

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MADBIXEN.DK ApS**

Adresse Kærvej 4 F

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 36039930

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

arbejdsgange for at blive hjemme i tilfælde af sygdom mv.

Kontrolleret oplysninger om sygdom blandt personale. Virksomheden oplyser, at der ikke har været sygdom blandt køkken- og serveringspersonalet. Virksomheden oplyser yderligere, at der ikke har været sygdom pårørende.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk produktionsflow, risiko for kontaminering/krydskontaminering under produktion.

Fødevarestyrelsen vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus, samt vejledt konkret om destruktion af muligt kontaminerede fødevarer samt rengøring og desinfektion af overflader på lokaler, udstyr, inventar og emballage på fødevarer med desinfektionsmiddel, som er effektivt over for norovirus.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet pårørende med symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er iklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejder

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken herunder kølefaciliteter og kølerum, fryseenheder, produktionsoverflader, opvaskeafsnit,

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MADBIXEN.DK ApS**

Adresse Kærvej 4 F

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 36039930

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

lager/opbevaringsområde samt inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling af fødevarer for nov. og dec. 2023.

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

Fødevarestyrelsen

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

07-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk