

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad Glad ApS / Ricewood**

Kantine

Adresse Skanderborgvej 277

Postnr./By 8260 Viby J

CVR-nr. 43527134 Aut.nr. 6951

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, 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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- * Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i transportbiler
- * Overholdelse af 3 timers reglen ifb produktion og udkørsel af fødevarer
- * Virksomheden opstarter med langtidsstegning og anvender beregningsprogram for sikker fødevarer
- * Hygiejnisk opbevaring- herunder temperaturer af animalske fødevarer i kølerum
- * Procedurer vedr. nedkølning
- * Affaldssortering/ordning - frekvens og kapacitet er udvidet efter merproduktion og fremstår pænt og rydeligt
- * Adskillelse af fødevarer under produktion og lagring
- * Produktionshygiejne under tilvirkning af pålægsfade

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

- * Procedure for rengøring af lastrum.
- * Lastrum fremstår rent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- * Virksomhedens risikoanalyse vedr. mikrobiologiske kriterier samt prøveudtagningsplan.
- * Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)
- * Dokumentation af varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkølning fra sidste kontrol til d.d.

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

23-02-2024

Dato

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk