

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxø

CVR-nr. 33780575 Aut.nr. 5738

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 4

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. Den bliver fremsendt med kontrolrapport.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Der var ikke tegn på damp og em i kogeområde og opvaskeområder, da der ved dagens kontrol ikke blev kogt fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden forklarer at der er en tekniker på vej, til forbedring af systemet.

Stikprøvevist kontrolleret opbevaringstemperaturer i køle- og fryserum. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Kontrolleret områderne på 1. sal med pakning og i produktion området i kælderetagen.

Det indskræpes, at Lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Produktionsborde i kødopskæring havde belægninger langs revne mellem metalbordpladen og dennes ombukning ind i selve bordrammen. Under bordpladen føltes bordpladen fedtet og der blev observeret ansamlinger af ældre produktionsrester og der kan skrubes ansamlinger af. Der er større mængder af produktrester på båndsteger som medarbejder forklarerede ikke har været i brug siden fredag (tilsyn foretaget på en mandag) Medarbejder forklarer at båndsteger sidst er rengjort for 14 dage siden. Medarbejder forklarer at der har været flere produktioner over de 14 dage. Der ses ansamlinger af produktrester i forskellige stadier af brændt på, på alle dele af båndet i samlinger og ruller som båndet kører på.

15-04-2024

Dato

3 timer 30 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 **Madsynergi Rholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 4

Produktionsudstyret står i rum, der er delt fra produktion, med plastiklameller. virksomheden forklarer at der tidlige på dagen har været produktion på båndsteger ved siden af.

Der ses på 1. sals gang opbevaring af papemballage, som fremstår vandskadet og med skimmellignende mørke plamager.

Gulvet i blæsefryseren fremstår med samling af produktrester og andet debris. Der ses i båndstegerummet blade (fra træer) ved dør ud til. Der ses ansamlinger af større mængder debris ved insektnet i opvaskerum, samt skimmellignende vækster rundt langs vinduer.

Der observeres klistermærker/etiketterester på alle kasser i mere eller mindre afpillet stadier. Der ses lamineret sedler, ophængt, rundt i produktionen. Disse er klistret op med tape og både tape og sedler observeres i mere eller mindre vedligeholdet stand.

Der observeres urent produktionsudstyr, med produktrester i form af ristede løg. Produktudstyret står i lokalet, hvor der vakuumpakkes falafler under tilsynet.

Pakkemaskinen der pakkes falafler på fremstår med produktionsrester af ældre dato, som medarbejder går i gang med at rengøre under tilsynet.

Ved fryser, ved indgangen i kælderens er en opkørsels rampe i stål, da denne fjernes observeres større mængder af debris, sorte ansamlinger og produktrester, samt en edderkop.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi får rettet op

Indskærpelse medfører 2 gebyrbagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fotodokumentation er taget

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret virksomhedens indretning, for sikring mod kontamination og mulighed for renholdelse af produktionslokaler og tilhørende lokaler med transport af fødevarer, medarbejdere og produktionsudstyr, mellem disse i kælderproduktionsrummene.

Det indskræpes, at Fødevarelokalernes grundplan, udformning, udførelse, beliggenhed og dimensioner skal være således at de kan vedligeholdes, rengøres og/eller desinficeres, at der ydes beskyttelse

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madsynergi Roholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 4

mod ansamling af snavs og at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering, samt at udformningen og grundplanen skal være således, at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering mellem og under processer. Det medfører især at gulvene skal holdes i god stand og være lette at rengøre og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: der ses større mængder vand på gulvet flere steder i virksomheden, som langs væggene under kvartpaller, lige ved indgangen. Der ses vandansamlinger i kølerummet lige ved indgangen. En større "pyt" omkring 30x40 cm og en del mindre "pytter" ca. 10 cm i diameter, som virksomheden fortæller er fra rengøring om morgenen. Der er ikke åbne produkter i denne køler. Der ses hjulspor og fodspor fra køler og ud i gennemgangsområdet.

Gennemgangsområdet (gangen) ses med ansamlinger af vand flere steder på gulvet. I den ene ende fra hvad virksomheden forklarer er fra rengøring om morgenen og i den anden ende af gangen er det fra opvaskerummet. Der ses større mængder vand på gulvet i opvaskerummet ca. 1/3 del af gulvet er dækket af vand. Det er ikke muligt for afløbet at tage alt det vand der er på gulvet og der er passage igennem vandet med stikvogne og der ses fodspor fra opvaskelokalet. Der ses hjulspor, fodspor og vandansamlinger fra disse overslæb i produktionsrummet, hvor der laves rødbedehummus og andet produktionslokalet hvor der udskæres sous vide kylling til videreforarbejdning i form af panering.

Der er observeres gennemgang af personale som har fragtet affald/kasser og andet ud i af virksomheden uden skift af fodtøj. Dette giver overslæb af mulige kontaminanter ved personalets bevægelse udefra, ind igennem det oversvømmede opvaskerum og ud i gennemgangsområdet. I gennemgangsområdet bevæger personalet der producerer sig igennem de ansamlinger af vand, der er i gangen.

Der ses hjulspor og fodspor i mellem de to produktionslokaler, opvaskerummet og som generel bevægelse i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kan godt se det er et problem

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madsynergi Rholte**

Adresse Vindbyholtvej 29 A

Postnr./By 4640 Faxe

CVR-nr. 33780575

Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 4

klagevejledning.

Fotodokumentation er taget.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for falaffelproduktion herunder risikoprocestrin nedkøling, overvågningsprocedure og korrigerende handling.

Virksomheden har benyttet korrigerende handling i marts måned uden bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra marts måned. Virksomheden dokumenterer stikprøvevis.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. på VIRK.dk

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvest kontrolleret følgeseddel fra leverandør.

Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opstilling af virksomhedens økologiregnskab og virksomhedens gennemgang af eventuelle overskridelser, samt eventuelt korrigerende handlinger.

Fødevarestyrelsen

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk