

# Kontrolrapport

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse **Holstebrovej 482**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **36478616**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

| Kontroltype og -aktivitet                           |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>21-10-2021</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 09-09-2021          |  |
| Dato 24-02-2021          |  |
| Dato 11-12-2020          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaring af fødevarer i råvarer i kølerum og færdigvarekølerum herunder målt temperatur. Set håndtering af fødevarer ved udportionering og pyntning af desserter, klargøring og snitning af grønsager, hygiejniske håndvaskearbejds gange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Ydet generel vejledning om norovirus, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Produktionslokaler, 2 kølerum, lagerlokaler, depotrum med ren opvask.

Følgende er konstateret: Maling på loftområde foran blæser i færdigvarer kølerum er begyndt med afskalning, og i gangareal med transport af fødevarer mangler på væg både glasvæv og puds i mindre omfang. I nyt depotrum er der mindre hul ved ledninger i loft og herunder manglende skadedyrssikring.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden maj 2020 til dags dato. Vejledt om at følge procedure for frekvens af dokumentation i egenkontrolprogram.