

Virksomhed **Mad & Måltider**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854 Aut.nr. 5561

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

*Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og spurgt ind til virksomhedens procedure - Virksomheden er vejledt omkring brug af viskestykker og klude som bruges under produktionen.

*Forurening (olie mv.) ved råvarer modtagelse – set virksomhedens procedure (krav til leverandør) for modtagelse og den udførte kontrol - At blandt andet at virksomheden får animalske fødevarer.

*Spurgt ind til modtagelse af returnerede varer - ikke aktuelt

*Slicening - fik forklaret deres procedure med skift at de forskellige pålægs typer.

*Temperatur, køle- fryserum - procedure og krav i forhold til forskellige temperaturer i råvarer - Set procedure og fik forklaret deres forskellige rum

*Transport (generel hygiejne og temperatur) - set procedure og dokumentation for udført kontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, lager, opvaskerum, modtagelse - virksomheden kunne vise deres plan for hvor de forskellige områder gøres rent.

*Transportmidler, rengøring og evt. desinfektion - set virksomhedens plan og fik forklaret hvordan det udføres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Virksomheden loft i mellemkøler og lift i pakkerum

Følgende er konstateret: I virksomhedens mellemkøler er der rust på nogle af loft pladerne i samlingerne og i pakkerum er der nogle af deres loftsplader der trænger til udskiftning efter der har været noget vækst på pladerne

06-12-2023

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevestyrelsen

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

Virksomhed **Mad & Måltider**

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for vedligeholdelse og en plan bør udarbejdes for disse lofter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser.

* set dokumentation for opbevaring temperatur og under transport for de sidste 2 måneder.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret -

*Endelig forbruger/oplysninger om anvendelse - fik forklaret deres procedure og set den beskrivelse virksomheden sender ud til deres kunder(borger)

*Modtagekøkkener m.m./oplysninger om anvendelse - Deres egne medarbejder

*Udbringningsordning - Det samme

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: 3 forskellige retter. Følgende er kontrolleret -

Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger: Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, allergene ingredienser er fremhævet visuelt, mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter, næringsdeklaration - resten af oplysninger findes på virksomhedens hjemmeside. Virksomhedens kunder bestiller på anmodning, så derfor er det ok at virksomhedens henviser til deres hjemmeside vedr. ingredienser i deres produkter.

Vejledt virksomheden omkring Quid reglerne for færdigpakket fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret - procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer/aromaer.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Mad & Måltider**

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

06-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk