

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	1
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	
<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 -

*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 – set virksomhedens omklædningsrum

* Håndtering under pakning (temperatur under proces, kontamineret emballage på pakkelinje)

* Acrylamid ved friturestegning - Fik forklaret og vist hvad de gør

* Vand (drikkevand, procesvand, vandbehandling) – Spurgt ind til følgende og vejledt virksomheden.

– Hvordan virksomheden holder sig opdateret på vandværkets analyser af drikkevandskvaliteten af det vand, der leveres til virksomheden, at sikre, at rengøring på virksomheden også omfatter regelmæssig rengøring af studser, haner, koblinger m.m.

– at slanger til rengøring og andet, der tilkobles tappehaner, ikke kan forurene,

– at alt arbejde med ledningssystemet på virksomheden udføres af autoriserede personer,

– at der ikke er blinde ender i ledningssystemet og at gennemskylle virksomhedens ledningssystem om nødvendigt før genstart af produktion efter et længere produktionsstop, fx ferier, weekender osv.

Vejledt virksomheden om - hvis virksomheden ændrer ledningssystemet, fx ved ombygning, eller begynder at bruge tappesteder, som ikke har været brugt i længere tid, skal virksomheden sikre, at vandet stadig er fødevarerikkerhedsmæssigt forsvarligt. Virksomheden kan ved prøvetagning sikre, at rør og haner ikke afgiver stoffer til drikkevandet - set virksomhedens procedure.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

* Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage – i virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

19-02-2024

Dato

2 timer 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Mad & Måltider**

Adresse Bladknæk 51

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29189854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

produktionslokaler, pakkerum, kølerum, vaskerum og lager.

* Periodisk rengøring udført i de samme lokaler

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Vedligeholdelse af Lokaler og udstyr i følgende lokaler: modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, vaskerum, kølerum og lager.

* Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og set virksomhedens eksterne rapporter og om virksomhedens har reageret på de afvigelser der har eventuelt har været. Gået rundt om virksomheden, sammen med virksomhedens repræsentant.

Vejledt virksomheden omkring regler for skadedyrssikring af virksomhedens bygninger og opfølgning på eksterne rapporter og opfølgning på de anmærkninger der eventuelt gives i rapporterne.

Kontrolleret: Skadedyrssikring af virksomhedens bygninger udenfor

Følgende er konstateret: Der er nogle steder på de udvendige bygninger hvor sokkelsikring godt kunne være bedre og et enkelt hul ved en rør indføring som i toppen af bygningen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret -

*Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for fremstilling af desserter og madpakker - virksomheden er forsat igang med opdatere deres program i forhold til nye flowdiagram og risikoanalyse.

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set for de sidste 2 måneder for opbevaring og nedkøling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

* Autorisation, herunder vilkår, kontrolleret om virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Fødevestyrelsen

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

19-02-2024

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

19-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk