

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse **Holstebrovej 482**

Postnr./By **7860 Spøttrup**

CVR-nr. **36478616**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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>09-04-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-08-2024	
Dato 30-04-2024	
Dato 01-12-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved panering og stegning af karbonader, fremstilling og pakning af jordbærkage, at personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning, der er passende antal vaske i produktionslokaler til håndvask med sæbe og papirhåndklæde samt brug af engangshandsker. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for procedurer ved varmebehandling (75 grader), nedkøling (65 til 10 grader på maksimalt 4 timer), herunder brug af egnet termometer til temperaturmåling.

Varmebehandlede og nedkølede produkter opbevares enten på køl eller sættes i fryser. Spurgt ind til holdbarhed for varmebehandlede, nedkølede produkter på køl, virksomheden oplyser at holdbarheden er maksimalt 2 dage inden anvendelse eller genopvarmning. Vejledt konkret om anden opbevaring af emballage og indpakningsmateriale.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokale med tilberedning af varm mad, kold afdeling, råvare kølerum, færdigvarekølerum, og lagerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med varm produktion, kølerrum med råvarer og kølerum med færdigvarer, grønsagsrum og

Fødevestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TKC MAD A/S**

Adresse Holstebrovej 482

Postnr./By 7860 Spøttrup

CVR-nr. 36478616

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

koloniallager.

Følgende er konstateret: I produktionslokale med varm tilberedning er vinduesrammer og dør bagved kipsteger med afskallende maling, lidt rust ved guvlrist, og rust på vognhjul på en stikvogn samt begyndende rust på kølegitter i råvarekølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om vedligeholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling , nedkøling og genopvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for følgende CCP'er varmebehandling, nedkøling og genopvarmning og med procedurer for kontrol og styring heraf.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater i perioden januar til april 2025 for kontrol af varmebehandling, nedkøling og genopvarmning med frekvens på 1 gang om ugen.

Virksomheden har en dagsproduktion på 850 til 1000 portioner til hjemmeboende pensionister.

Vejledt om mikrobiologiske kriterier herunder udtagning af miljø og produktprøver, samt prøveplaner. Henvist til [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk) for yderlig information.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Levering af animalske fødevarer fra detail til detail (1/3-reglen).

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.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

09-04-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift