

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Madservice**

Adresse Lindhøjvej 2

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 29189706 Aut.nr. 6326

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedure for hygiejne under produktion af pålæg, herunder procedure for slicening på pålægsmaskine placeret i separat rum, procedure for håndtering og pakning, samt holdbarhedsvurdering af egne stege som anvendes til pålæg. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at virksomheden anvender fødevarer godkendt desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidlerne anvendes i overensstemmelse med anvendelsesforskrifterne. Ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur i køleenheder. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under oplagring herunder adskillelse og at fødevarer er ophævet fra gulv i køleenhed og frostenhed. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier i følgende fødevarekategorier: 1.3 (middagsret, mayonaisesalater, desserter og råkost) og 1.2 (steg, pålæg) og 1.19 (snittet frugt og grøntsager, spiseklare) og proceshygiejnekriterier i følgende fødevarekategorier: 2.5.1 (snittet frugt og grøntsager, spiseklare).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier: 1.2, 1.3, 1.19, 2.5.1 samt miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for udtaget miljøprøver fra 2. kvartal 2025.

Mikrobiologiske kriterier, prøveudtagning:

Det indskræpes, at fødevarevirksomhedsledere, der fremstiller

Fødevarestyrelsen

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

19-05-2025

Dato

2 timer 35 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 **Madservice**

Adresse Lindhøjvej 2

Postnr./By 5330 Munkebo

CVR-nr. 29189706

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

spiseklare fødevarer, der kan udgøre en Listeria monocytogenes-risiko for folkesundheden, udtager prøver til undersøgelse for Listeria monocytogenes.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke fulgt egen prøveudtagningsplan for analyse af produkter i fødevarekategori 1.2, med prøvefrekvens 2 gange årligt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning. Vejledt generelt om reglerne i mikrobiologiforordningen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pålægsmaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmiddel ved rengøring af pålægsmaskine, herunder virketid for produktion, samt skift mellem to produkter. Vejledt konkret om løsningsforslag for valg af desinfektionsmiddel.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, og opbevaringstemperatur, herunder udpegning som kritisk kontrolpunkt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur i "køleenhed kælder" fra seneste kontrolbesøg til dags dato, samt dokumentation for varemottagelse på hakket kød (2 grader) og fersk kød (4 grader) stikprøvevis fra 2024 til dags dato.

Vejledt generelt om reglerne for brud på kølekæde under transport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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

19-05-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk