

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Storstrøms Fængsel**

Produktionskøkken

Adresse Blichersvej 1

Postnr./By 4840 Nørre Alslev

CVR-nr. 53383211 Aut.nr. 6534

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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, 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: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen herunder tilberedte frosne middagsretter og frosne pålægspakker.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterie i fødevarekategori 1.3 Andre spiseklare fødevarer, der ikke understøtter vækst af *Listeria monocytogenes*. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarekategori 1.3 og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver herunder tilberedte frosne middagsretter og frosne pålægspakker har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for *Listeria* fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget herunder med svaber og svamp. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for miljøprøver.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af hakkebøf, bulgursalat og grøntblanding for perioden maj og august indeværende år. At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater herunder sporbarhed, tilbagetrækning samt nulstilling ved utilfredsstillende

04-10-2022

Dato

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Storstrøms Fængsel**

Produktionskøkken

Adresse Blichersvej 1

Postnr./By 4840 Nørre Alslev

CVR-nr. 53383211

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

miljøprøver og forøget prøveudtagningsfrekvens for undersøgelse af 1.3 andre spiseklare fødevarer, der ikke understøtter vækst af *Listeria monocytogenes*, undersøgt for fødevarerikkerhedskriterie *L.monocytogenes*. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant. At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parameter: *L. monocytogenes*.

Fødevarestyrelsen

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

04-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift