

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vores Køkken FHR**

Adresse **Alleen 2**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **29189633** Aut.nr. **5397**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, 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: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom samt arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Kontrolleret virksomhedens procedurer for arbejdstøj og vask af dette samt klude. Arbejdstøj vaskes af eksternt firma og klude vasker virksomheden selv på 95°C.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for undgåelse af fremmedlegemer med udgangspunkt i virksomhedens håndtering af pap.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for allergener hvor der i rutepak er gennemgået hvordan mad til hjemmeboende er mærket med allergenoplysninger.

Gennemgået virksomhedens procedurer for tilbagetrækning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af gulve i produktion, MAP-pakning, samt i diverse lokaler i kæler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) gennemgået virksomheds revision af egenkontrollen, som virksomheden gennemgår mindst én gang årligt samt ved ændringer/nye aktiviteter.

Gennemgået virksomhedens håndtering af reklamtioner.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge). Kontrolleret virksomhedens procedurer for uddannelse og oplæring ved nyansættelser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelsesvilkår for virksomhedens autorisation kontrolleret. Gennemgået virksomhedens aktiviteter: Virksomheden producerer spiseklare fødevarer baseret på råt kød og fisk til levering til afdelingskøkkener, og

Fødevarestyrelsen

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

10-08-2023

Dato

1 time 30 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 **Vores Køkken FHR**

Adresse Alleen 2

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 29189633

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

leverer derudover portionsanretninger til hjemmeboende forbrugere. Gennemgået virksomhedens lokaler som anført i virksomhedens autorisationsrapport. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

10-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk