

# Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Køkken**

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115 Aut.nr. 4977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens procedurer for slicening af pålægsprodukter, herunder desinfektion af pålægsslicer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Daglig og periodisk renholdelse af følgende lokaler/udstyr: vareindlevering, pakkerum med udportionering, pluklager/færdigvarelager, kold produktion med pakkeudstyr, herunder vægge, gulve, lofter, borde, inventar, reoler samt arbejdsredskaber.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse for opskæring (procestrin 3.6) - Udskæring af pålæg til smørrebrød. Følgende er konstateret: virksomheden har i sin risikoanalyse beskrevet at "det vurderes at der er mindst risiko for kontaminering med listeria, hvis følgende rækkefølge følges i opskæringsflowet: 1. egne sous-vide produkter, 2. øvrige produkter fra egen produktion, 3. pålægsvarer fra ekstern leverandør. Pålægsvarer fra ekstern leverandør opskæres i rækkefølge, hvor de produkter hvor risikoen for listeria er størst opskæres til sidst (rullepølse og røget filet). Pålægstyper der er stabiliseret for vækst af listeria (f.eks. spegepølse) skæres forud for rullepølse og røget filet". Virksomheden oplyser at slicet pålæg gives en holdbarhed på hhv. 5 dage (ud af huset) og 10 dage til brug i egen produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om mikrobiologiforordningen og vejledt konkret om løsningsmuligheder for risikovurdering af spiseklare fødevarer leveret fra ekstern leverandør.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomheden er ved Fødevarestyrelsen registreret med branchen Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros). Virksomhedens risikokaraktering til udregning af frekvens for kontrolbesøg er opdateret dags dato.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Byens Køkken**

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation.

Afgørelse om autorisation fremsendes.

Fødevarestyrelsen har dags dato gennemgået/kontrolleret indretningen af virksomhedens lokaler, herunder de anvendte bygningsmaterialer og materialer til inventar, i forhold til de aktiviteter virksomheden udfører i lokalerne samt flow af varer og personale i virksomheden. Virksomheden har oplyst at lokalerne anvendes til fremstilling, pakning, opbevaring og transport af spiseklare fødevarer, med levering til detailvirksomheder og endelig forbruger. Virksomheden fremstiller lejlighedsvist spiseklare fødevarer til enkeltstående kommunale arrangementer.

Virksomheden har d.d. udleveret en opdateret plantegning over virksomhedens lokaler og faciliteter.

Fødevarestyrelsen har gennemgået alle virksomhedens lokaler i forhold til beskrivelse af lokaler/faciliteter på plantegningen.

Virksomheden består af: vareindlevering, grønt tilberedning, køl grønt urent, køl grønt rent, kontor, koloniallager med afvejning, koloniallager (bageri), indgang til produktion, bageri, modtagekøl, modtage frost, råvarekøl optøning, råvarekøl, maskin/servicedepot, produktionsrum varm, mellemkøl, pakkerum med udportionering, pluklager/færdigvarelager, opvask, delikatesse, kold produktion med pakkeudstyr, vareudlevering, færdigvare frost, emballagelager, rum til opbevaring af arbejdstøj, toilet med forrum i produktion, 2 omklædningsrum med personaletoiletter og bad, toilet ved personaleindgang, personaleindgang, personalespisestue og møderum, kontorer, udendørs rum til madaffald og returemballage, diverse rum til el og teknik.

Kontrolleret virksomhedens brug af identifikationsnummer (4977) på stikprøvevist udvalgte færdigvarer i kølerum. Ingen anmærkninger.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---