

Kontrolrapport



Virksomhed **Fælleskøkkenet I/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Granitvej 1**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **34371970** Aut.nr. **5776**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 www.findsmiley.dk

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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret produktion af særkost herunder procedurer ved produktion af allergener, kontrolleret hygiejne under oplagring af råvarer herunder temperaturkontrol i 2 kølerum samt kontrolleret virksomheden gode arbejdsgange for kontrol ved modtagelse af emballage og opbevaring af emballage.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af stegte kartofler i ovn.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af suppe herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Port til indlevering af fødevarer og port til indlevering af emballage.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af følgende udstyr: Stikprøvevis kontrolleret kipsteger, stofposer, bageforme og ovne.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmbehandling i for hold til mikrobiologiske risici samt stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmbehandling for perioden januar til d.d.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for akrylamid ved produktion af stegte kartofler. Generet vejledt om regler for opdatering af risikoanalyse i forhold til virksomhedens aktiviteter.

