

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781 Aut.nr. 5410

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*Særlig fokus på virksomhedens medarbejderes hygiejne adfærd under produktionen, indpakning og emballering og herunder krydskontamination og brug af handsker, huer, rent arbejdstøj m.m. og set virksomhedens procedure.

*Temperatur, køle- fryserum – målt temperaturen i disse rum og set virksomhedens dokumentation.

*Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer – virksomheden producere fødevarer med en holdbarhed over 5 dage.

*Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer de fremstiller, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen og at virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for deres fødevarekategorier og miljøprøver.

*Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: At virksomheden ved undersøgelse af proceshygiejnekriterier 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 og undersøgt efter en egnet metode. Set virksomhedens prøver for 2023 og planen er fulgt.

*Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af proceshygiejnekriterier - fødevarer sikkerhedskriterier i

28-11-2023

Dato

1 time 55 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 **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

perioden 2023.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarerkategori undersøgt for proceshygiejnekrav (fødevarer sikkerhedskriterier)

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden har en procedure for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret – periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum og lagere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret - Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse af deres udstyr – set virksomhedens procedure og dokumentation for udført kontrol.

*Kontrolleret skadedyrssikring af virksomhedens bygning, ved at gå rundt om bygningen og hører hvad virksomhedens procedure er.

*Virksomheden oplyser at de har fokus på deres 2 gamle kølerum og der er lavet en plan for dem.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Kontrolleret dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for varemottagelse, råvareopbevaring, produktion,

*Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - set map pakning, varmbehandling, nedkøling, iltrest målinger for de sidste 3 måneder.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret - Endelig forbruger/oplysninger om anvendelse - bliver fremsendt på forhånd til deres kunder.

*Modtagekøkkener m.m./oplysninger om anvendelse - Det samme

*Etiket med opbevaringstemperatur, holdbarhed - Set flere af virksomhedens mærkninger.

*Allergener - mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser - Set mærkningen på forskellige produkter og fik forklaret deres procedure.

Fødevarestyrelsen

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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret - Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på virksomhedens produkter og råvarer.

Ingen anmærkninger

Andet: 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

28-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk