

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Produktionskøkkenet Sydtoften**

Adresse **Sydtoften 104**

Postnr./By **7200 Grindsted**

CVR-nr. **29189765** Aut.nr. **5852**

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

| 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: Set hygiejne under produktion af desserter samt MAP-pakning. Set at personalet anvender rent arbejdstøj, hånet samt handsker. Virksomheden har redegjort for anvendelse af plastforklæder ved håndtering af rå kød. Virksomheden har redegjort for opvarmning ved langtidsstegning samt ved lavere temperaturer ved varmebehandling af fisk. Virksomheden har redegjort for måling af ilt-rest, herunder grænseværdier. Set at personalet dokumenterer målinger ved skift af retter. Virksomheden har redegjort for kalibrering af ilt-restmåler. Virksomheden har redegjort for fremstilling af særkost, herunder dysfagikost, set opmærkning med dette på færdigpakkede retter samt stikvogne i plukkeri. Set hygiejne under oplagring af fødevarer samt fødevareemballage. Virksomheden har redegjort for håndtering af returemballage og stikvogne, herunder procedurer for rengøring af disse. Set opbevaring af rene returkasser ved vareudlevering.

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. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set rengøring af udstyr og inventar i produktionskøkken, plukkeri, MAP-pakkerum samt diverse køle- og fryserum uden anmærkninger. Set høj og lav rengøring i samme områder samt set at stofposer ved ventilationsanlæg er rene. Set at genbrugskasser er rene. Vejledt konkret vedrørende frekvens for rengøring af hjul på stikvogne. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set generel vedligehold af udstyr og inventar i produktionskøkken, MAP-pakkeri samt pluklager. Set vedligehold af ilt-restmåler samt at denne er funktionsdygtig.

14-02-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

**Virksomhed** Produktionskøkkenet Sydtoften

**Adresse** Sydtoften 104

**Postnr./By** 7200 Grindsted

**CVR-nr.** 29189765

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for 2024 for opvarmning (herunder langtidsstegning over nat) og nedkøling. Set egenkontrolprocedurer vedrørende uddannelse samt personlig hygiejne og sygdom blandt personale. Set risikoanalyse for iltrestmåling, herunder kalibrering af iltrestmåler samt set risikoanalyse for opvarmning af fisk ved lavere temperaturer.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. 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](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)