

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	1
Vedligeholdelse	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt redegjort for procedure i forbindelse med produktion af særkost/diætkost samt allergener, som produceres i et særskilt område i produktionen. Virksomheden oplyser at de anvender særlige opskrifter og rengør efter hver arbejdsgang for at mindske kontaminering i forhold til allergener. Virksomheden anvender først vand og sæbe, dernæst desinficeres med et desinficeringsmiddel godkendt af fødevarestyrelsen. De følger producentens forskrifter for anvendelse.

Følgende er kontrollerede: Håndvaskefaciliteter, produktionsvaske samt vandforsyning til madproduktionen. Følgende er konstateret: Der var tekniske problemer med forsyningen af kold vand i diætafsnit, koldafsnit og forpak. Samtlige vaske blev kontrollerede og det var muligt at anvende håndvaskefaciliteterne til hygiejnisk håndvask samt der blev konstateret koldt vand i grøntafdelingen og til selve madproduktionen. Virksomheden oplyser, at de var igang med at udbedre problemerne. Det vurderes hygiejnisk forsvarligt i et par dage, da virksomheden har taget højde for problemerne med det kolde vand i dagens produktion. Under kontrolbesøget var der kun en håndvask som vurderes for varm til anvendelse af hygiejnisk håndvask, denne var placeret i forpak og der var yderligere to håndvaske som istedet kunne anvendes. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for hygiejniske håndvaskefaciliteter samt anvendelse af koldt vand til madproduktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Lofter,

Fødevarestyrelsen

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

18-09-2024

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

