

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 checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input 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: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Foretaget visuel kontrol af medarbejdernes adfærd i forbindelse med klargøring af ny ret og udportionering af mad ift. brug/skift af handsker og håndvask. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at hvis en medarbejder fx er forkølet eller lignende tilpasses medarbejderens arbejdsopgaver således, at de ikke håndterer spiseklare fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens affaldshåndtering og -sortering herunder kontrollerede at animalske fødevarer kommer i biokværn eller i affaldscontainer til madaffald. Virksomheden anvender i produktionen grønne plastikkasser til madaffald med en klar pose over, disse kasser med madaffald tømmes dagligt og køres direkte ud til biokværnen. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer i forhold til at undgå dannelse af acrylamid ved tilberedning af kulhydratholdige produkter herunder bagværk, småkager mv.

Følgende er konstateret: Håndvasken i rummet med biokværnen (separat bygning nær produktionsbygningen) var uden koldt og varmt rindende vand. Virksomheden oplyser, at den midlertidig ikke er funktionsdygtig. Afløbsrøret fra håndvasken var heller ikke ført direkte ned i afløbet. Der var en funktionsdygtig håndvask først for inde i produktionsbygningen som kunne benyttes midlertidigt. Forholdet vurderes under de

Fødevestyrelsen

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

13-11-2024

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Afløbet til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Fælleskøkkenet I/S**

Adresse **Granitvej 1**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **34371970**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om, at afløbsrør fra håndvaske skal føres direkte til afløb. Vejledt generelt om regler for hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Grøntrum inkl. 2 kølerum og diverse udstyr, gulve og hylde i kold afdeling og pålægsrum, gulv og loft i mellemkølerum, gulv og udportioneringsmaskine i forpak samt opvaskeområderne.

Følgende er konstateret: Flere loftplader i kold afdeling havde begyndende pletter af skimmellignende vækst.

Virksomheden havde selv markeret loftpladerne, og er i dialog omkring udskiftning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Stikprøvevist kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Grøntafdeling inkl. 2 kølerum, mellemkølerum, forpak og opvaskeområderne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin nedkøling, varmbehandling og akrylamid.

Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning i ovn/gryde for oktober 2024 og til dags dato.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden 01.09.24 til 13.11.24.

Følgende er konstateret: Frekvensen for dokumentationen af nedkøling i forskellige produkter var tildels spartanske og nogen steder mangelfuld ift. tidsintervaller og eksakt angivelse af temperatur på produktet ved nedkølingens start og slut. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Fødevestyrelsen

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

13-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift