

Virksomhed **Byens Køkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115 Aut.nr. 4977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Fulgt produktionsflow og

skærerækkefølge i forbindelse med slicning af pålæg

(kyllingepølse og rullepølse), observeret medarbejderes

hygiejniske anvendelse af håndvaskefaciliteter og hygiejnisk

brug af handsker, set pakning af børnemad, virksomheden har

mundtlig redegjort for anvendelse af ren arbejdsbeklædning og

skift heraf.

Følgende er konstateret: Virksomheden har mundtlig redegjort

for holdbarhedsvurdering af slicet pålæg, der er ikke

overensstemmelse mellem de mundtlige procedurer og de

beskrevne procedurer for holdbarhedsfastsættelse.

Virksomheden vil opdatere de skriftlige procedurer, så de

stemmer overens med de faktiske procedurer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er

kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens resultater for

Listeria fra seneste prøveudtagning d. 4./5. december 2024,

hvor der er udtaget både produkt- og miljøprøver. Der er påvist

Listeria i røget filet, og i 2 ud af 5 miljøprøver (på

pålægsmaskine og ved traysealer). Virksomheden oplyser, at

den vil tilbagetrække produkterne samt kyllingepålæg skåret på

pålægsmaskine efter skæring af røget filet. Virksomheden har

kontaktet eksternt rengøringsfirma for hjælp. Ingen

anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt

redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal

holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med

fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

desinficeres.

Følgende er konstateret: I Indpak ses der indtørrede

10-12-2024

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afløvert til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Byens Køkken**

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

produktrester, der ikke stammer fra dagens produktion, i skuffe (plastic gastronom) under pålægsmaskinen med "rene" skærehandsker samt ligger der en oplader oveni. I skuffe til højre for pålægsmaskine (plast gastronom), hvor rene mellemlægspapir til pålæg opbevares, ses et stykke indtørret pålæg, På bunden af pålægsmaskine og langs kant ved bunden ses indtørrede produktrester der ikke stammer fra dagens produktion, på traysealer (midt) og traysealer (første) ses indtørrede produktrester i kanter på bånd, i kammer til varmeplader, under "bælter"/bånd, langs kæder, på ruller og på plasticopsamler til overskydende plastic, der heller ikke stammer fra dagens produktion, traysealer midt skulle været rengjort den 9. december 2024. I Koldt køkken i skuffe under bord hvor madpakker fremstilles, fremstår 1/3 stålgastronom med "rent" udstyr med indtørrede produktrester, ligeledes fremstår "rent" udstyr med indtørrede produktrester. På bagenden af dybtrækker fremstår den skrå hylde over filmholder med indtørrede produktrester der ikke stammer fra dagens produktion, ligeledes på forenden af dybtrækker hvor indpakkede færdigvarer føres ud, ses indtørrede produktrester i begge sider. I Deli på stålbord ses indtørrede produkt på skuffesider og på stålkant under bordet.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi får gjort rent over det hele og kontakter eksternt firma til hjælp til rengøring.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Der er taget fotodokumentation af forholdene.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for skiveskåret pålæg i forhold til Listeria og risiko for overlevelse og vækst, samt vurdering af om produkterne er stabiliseret eller ej. Ingen anmærkninger.

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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevestyrelsen

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

10-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift