

Virksomhed **Byens Køkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115 Aut.nr. 4977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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:

Flow af personale og brug af handsker/håndvaske. Følgende er konstateret: Det observeres, at personale færdes gennem forskellige lokaler og fra rått til spiseklart, uden skift af handsker og vask af hænder. Håndvask i 'Deli' er tør under tilsynet, der foregår stegning af kylling, og der er umiddelbart inden produceret flødepeberrod/peberrodssalat i området.

Virksomheden oplyser, at deres procedurer er, at der skal vaskes hænder ved skift af handsker, under tilsynet blev der flere gange observeret handskeskift uden brug af håndvask imellem.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsforslag ift. gennemgang og efterlevelse af egne procedurer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i produktzoner, herunder pakkemaskiner til spiseklare fødevarer og produktberørende flader. Følgende er konstateret: Der ses indtørrede produktrester, der ikke er fra dagens produktion, på rengjort maskine til hakning af fuglekvidder, på ind- og udvendige sider på pakkemaskiner ses også indtørrede produktrester ligeledes ikke fra dagens produktion.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse i fødevarevirksomheder samt vejledt konkret om opsætning af rengøringsfrekvens på svært tilgængelige steder.

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

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.

11-11-2024

Dato

3 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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