

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	3
Rengøring	3
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	

Kontrollen sker som kontrol i 1. led med tilbagetrækningen af: Hamburgerryg, kogt og skiveskåret produceret den 10-12-2024 med bedst før dato 14-12-2024, Oksesteg kogt, skiveskåret produceret den 10-12-2024 med bedst før dato 20-12-2024 og Rullepølse, kogt og skiveskåret produceret den 10-12-2024 med bedst før dato 14-12-2024.

Kontrolbesøget sker også på baggrund af analyseresultater af miljøprøver og produktprøver udtaget hos virksomheden den 10-12-2024.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Skriftligt forbud mod produktion og markedsføring af produkter, der ikke er stabiliseret mod vækst af *Listeria monocytogenes*, er fremsendt. Forbuddet træder i kraft straks.

Følgende er konstateret: Der er gentagne gange fundet *Listeria monocytogenes* i både miljø- og produktprøver udtaget af virksomheden selv og Fødevarestyrelsen.

Fødevarestyrelsens analyseresultater for miljøprøver i virksomheden påviser *Listeria monocytogenes* i 7 ud af 18 miljøprøver, heraf 3 prøver på produktberørende overflader på pålægsslicer. Der er også fundet *Listeria Monocytogenes* i 3 ud af 4 produktprøver (hamburgerryg, oksesteg og rullepølse). Alle omhandlende produkter er trukket tilbage og øvrig pålæg af samme produktionsdato er kasseret.

Der er desuden fundet positive miljø- og produktprøver (pålægssprodukter), udtaget af Fødevarestyrelsen den 11. november 2024.

Virksomheden har igangsat øget prøveudtagning efter deres første listeriafund i produkt (meldt ind til Fødevarestyrelsen den 17. oktober 2024), hvor der prøveudtages hver 14. dag med 3 produktprøver og 9-10 miljøprøver. Siden sidste kontrolbesøg den 10. december 2024 er der udtaget miljøprøver af virksomheden med positiv fund, men

Fødevarestyrelsen

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

20-12-2024

Dato

5 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhed **Byens Køkken**

Adresse Teknikvej 4

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 35209115

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden har ikke foretaget yderligere prøveudtagning af produkter siden kontrollen den 10. december 2024. Virksomheden har haft gentagne positive fund i både produkt- og miljøprøver.

Under besøget fremviser virksomheden holdbarhedsoversigt hvor det fremgår, at den samlede holdbarhed for skiveskåret pålæg ikke må overstige 8 dage. For at kunne producere produkter, der ikke er stabiliseret mod vækst af *Listeria monocytogenes*, skal virksomheden over en periode kunne fremvise dokumentation for fravær af *Listeria monocytogenes* i 25 g prøve fødevarer inden den forlader virksomheden. Derudover skal virksomheden over en periode kunne dokumentere at virksomheden har styr på hygiejneforholdene i virksomheden.

Virksomheden havde følgende bemærkninger Vi har lige tilrettet holdbarheden på pålægsprodukter til 8 dage, efter vejledningen på den seneste kontrol; men retter den selvfølgelig til, til maksimalt 5 dages holdbarhed.

Virksomheden er vejledt om, at Fødevarestyrelsen vil stille betingelser for ophævelse af forbuddet.

Virksomheden er vejledt om, at ophævelse af forbud sker på Fødevarestyrelsens kontrolbesøg.

Hygiejne: Rengøring: Påbud om skriftlige procedurer for kontrol med rengøring, herunder dokumentation for udført rengøringskontrol, er fremsendt.

Følgende er konstateret: Der er gentagne gange fundet *Listeria monocytogenes* i både miljø- og produktprøver udtaget af virksomheden selv og Fødevarestyrelsen, jf. ovenstående.

Virksomheden har som følge af gentagne fund af *Listeria monocytogenes* i både produkt- og miljøprøver intensiveret rengøring, men har ikke en procedure for at udføre og dokumentere kontrol med effektiviteten af virksomhedens rengøring. *Listeria monocytogenes* kan fjernes fra overflader ved korrekt rengøring og desinfektion og ved at udføre rengøringskontrol kan det vises, at rengøringen og desinfektion har været effektiv i forhold til fjernelse af *Listeria monocytogenes*.

Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

20-12-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift