

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              | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>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: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer på køl og frost, herunder målt temperatur samt kontrollerede adskillelse og tildækning i følgende lokaler; modtagerkøl, modtagerfrostrum, frostskebe til diætmad, mælkekøl, frostrum til kød, kølerum til færdigpakkeede fødevarer samt opbevaring af emballager i emballagerum.

Derudover kontrollerede både mundtligt og visuelt, hygiejniske procedurer i forbindelse med emballering og pakning af middagsretter, smørrebrød og risengrød, herunder kontrollerede rengøringsprocedurer af udstyr, opbevaring af emballage, personlig hygiejne herunder håndvask og brug af handsker, samt kontrollerede temperatur i pakkerum til 10,3 grader. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevarsikkerhedskriterier i fødevarekategori 1.2 og 1.3. At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovennævnte fødevarekategorier og miljøprøver. Virksomheden udtager miljøprøver hver måned i både kritiske og ikke kritiske områder i produktionen, samt straks og holdbarhedsprøver i fødevarekategori 1.2 hver måned. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at de ikke har noget frisk snit af frugt og grønt som ikke bliver varmebehandlet, hvorfor de ikke udtager prøver der omfatter proceshygiejne kriterierne. Vejledt om at såfremt de får det,

Fødevestyrelsen

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

12-02-2025

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fælleskøkkenet I/S**

Adresse **Granitvej 1**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **34371970**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skal disse prøver også udtages.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevist kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Modtagerkøl, modtagerfrostrum, frostskebe til diætmat, mælkekøl, frostrum til kød, smørbrødsafdelingen, pakkerum, kølerum til færdigpakkeede fødevarer samt emballagerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Diverse køle- og frostrum i produktionen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske kriterier herunder fødevarer sikkerhedskriterier og miljøprøver.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for mikrobiologiske kriterier herunder fødevarer sikkerhedskriterier og miljøprøver udtaget den 25.11.24, 02.12.24 og 20.01.25. Ingen anmærkninger. Stikprøvevist kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af fødevarer på køl og frost i perioden januar og februar 2025. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Mundtligt kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne, herunder at oplæring af nye medarbejdere sker ved sidemandsoplæring og de får en instruktion i virksomhedens egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

12-02-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift