

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fælleskøkkenet I/S**

Adresse **Granitvej 1**

Postnr./By **4990 Sakskøbing**

CVR-nr. **34371970** Aut.nr. **5776**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion herunder krydssmitte under produktion af øllebrød og boghvedegrød samt krydssmitte af åbne fødevarer på stikvogne i mellemkøl. Kontrolleret procedure for hotfill af øllebrød herunder temperatur kontrol under pakning samt korrigerende handling ved eventuel temperatur afvigelse og procedure for adskillelse af produkter i rørsystem med henblik på adskillelse af allergener. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for MAP pakning i lokale for forpak herunder temperaturkontrol og risiko for kontaminering under pakning. Ingen anmærkninger. Generelt vejledt om regler for kontaminering herunder konkret vejledt om muligheden for at hæve færdigvareemballage til hylder over knæhøjde samt hæve spiseklare fødevarer over knæhøjde på stikvogne i mellemkøl. Kontrolleret procedure for slicening i opskæringslokalet herunder minimering af risiko af fremmedlegemer fra eksempelvis plast emballage fra sous vide produkter. Ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for allergen håndtering i særkost/diætkost afdeling i varmt køkken herunder adskillelse af ingredienser og udstyr under produktion. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Kølerum i grønt lokale herunder vægge, gulv og loft, mellemkøl herunder vægge, gulv, loft og stikvogne, varmt køkken herunder kipgryder, tilvirkeborde og hylder, forpak og bagpak herunder vægge, gulv og loft samt MAP pakke linje i forpak herunder transportbånd. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indretning af virksomhedens lokale, mellemkøl, med henblik på arbejdsgange og flow af åbne fødevarer gennem lokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for allergener, herunder kemiske risici og MAP-pakning, herunder

27-07-2022

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

mikrobiologiske risici.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrol af virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling samt restilt for perioden Juni 2022 til dags dato.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens brug af tilsætningsstoffer. Følgende er konstateret: Virksomheden anvender ikke tilsætningsstoffer i produktionen af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk