

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	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen herunder spiseklart smørrebrød, spiseklare flødeholdige desserter og is, spiseklar grød, spiseklare sous vide kartofler, MAP-pakkede spiseklare færdigretter samt hotfill produkter.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav i fødevarekategorierne: 1.2 (spiseklare fødevarer der understøtter vækst af listeria) og 2.2.8. (desserter konsumis og frosne mejeriprodukter). Virksomheden analyserer derudover samtlige produkter for kimal og mælkesyrebakterier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver indplaceret i 1.2 og 2.2.8 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At miljøprøver bliver udtaget og sendt til undersøgelse for Listeria af forarbejdningsområder og udstyr inddelt i zone 1 (rød) og zone 2 (gul) herunder udvælgelse af relevante områder og praktisk udførelse.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produktprøverne kalvelever med bløde løg og rosenkål, kødpålæg, rabarbergrød og chokolade/hasselnødde is, undersøgt for henholdsvis L.monocytogenes samt enterobakterier i perioden juni til september indeværende år. At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder

03-10-2022

Dato

2 timer 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

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

korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af spiseklare middagsretter samt is undersøgt for L.monocytogenes og enterobakterier.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for Listeria i fødevarer i kategori 1.2, herunder overholdelse af grænseværdier og anvendelse af akkrediteret laboratorium. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret analyseresultater for enterobakterier i fødevarer i kategori 2.2.8, herunder overholdelse af grænseværdier og anvendelse af akkrediteret laboratorium. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

03-10-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift