

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fælleskøkkenet Elbo I/S**

Adresse **Tingvejen 31**

Postnr./By **7000 Fredericia**

CVR-nr. **28695691** Aut.nr. **4857**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  | 1        |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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              |                                           |

Fødevarestyrelsen

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

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i kølerum, diætkøkken og ved rengøring i produktion.

Arbejdsgang for nedkøling hhv. i blæstkøler og sovsekøler.

Rutine for udlevering af mad til udbringning.

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 fødevaresikkerhedskriterier i 1.2 og 1.3 for Listeria monocytogenes,

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier spiseklare middagsretter og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.2 og 1.3 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af spiseklare fødevarer/middagsretter 1.2 og 1.3 i perioden februar 2023 ti d.d.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

19-03-2024

Dato

2 timer 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fælleskøkkenet Elbo I/S**

Adresse Tingvejen 31

Postnr./By 7000 Fredericia

CVR-nr. 28695691

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken og periodisk rengøring af vægge og udsugningsposer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikovurdering for listeria og procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori. Proceduren er implementeret.

Risikoanalyse for varmebehandling, som er under revision samt nedkøling og udportionering hhv. varm og kold. Procedure for tilbagetrækning/-tilbagekald.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ved stikprøver læsbarhed af mærkning med holdbarehed og allergener af færdigretter.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmateriale(r) i forhold til overensstemmelseserklæring. Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret serverings bakke 3 ru og lukkefilm.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)