

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781 Aut.nr. 5410

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, 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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*Sous vide/Long Time Low Temperature –

*Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i virksomhedens produktionslokaler.

*Kontrolleret opbevaring af indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på Indpakning og emballering under produktion). fik forklaret deres procedure

*kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens procedure og fik forklaret denne.

*Virksomhedens tiltag for fremmedlegemer – Har gode arbejdes procedure

*Særkost/diætkost iflg. opskrifter (allergener) – Fik forklaret deres procedure

*Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks. returkasser/kølebokse) – kun kasser som ikke kommer berøring med fødevarer.

Vejledt virksomheden omkring isdannelse i virksomhedens fryser- alle produkter som opbevares er fuldt emballeret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage – under produktion.

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser, lager, vaskeafdeling

Følgende er konstateret: Virksomheden bruger deres vægge som opslagstavle (papir/plastik) i deres produktionslokaler/pakkelokaler og disse steder er så ikke mulighed for rengøring. Virksomheden fjerner disse.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

25-03-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring af deres lokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -

* Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet.

Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke giver hygiejniske problemer.

* Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – følgende lokaler kontrolleret - modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser, lager, vaskeafdeling

Følgende er konstateret: Formodet begynde vækst omkring 2 af virksomhedens lamper i virksomhedens 2 små kølerum. Virksomheden har gjort tiltag for at undgå dette. Virksomheden vil rengøre det hyppigere i løbet af ugen. Alle produkter er fuldt emballeret, så ingen risiko for forurening.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af deserter

*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for 2024

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - set vand, miljøprøver og produktprøver for 2024.

Uddannelse i hygiejne: følgende er kontrolleret - Uddannelse af medarbejdere (HACCP) - virksomheden har en beskrivelse, den trænger bare til opdatering i forhold til de nye medarbejdere som nu har ansvaret for HACCP.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på både deres animalske råvarer og deres færdigretter som skal ud af virksomheden.

* Autorisation, herunder vilkår, kontrolleret om virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

25-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Tønder Fælleskøkken**

Adresse Carstensgade 6-8

Postnr./By 6270 Tønder

CVR-nr. 29189781

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

*Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Ingen anmærkninger

Andet: 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

25-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk