

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkkenproduktion NOUH**

Adresse Servicebyen 95, 13

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 6897

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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: Kontrolleret procedure for varemodtagelse af kødprodukter, herunder kontrol af mærkning og intakt emballage, mundtlig procedure for midlertidig opbevaring i "råt kød køl", procedure for tilgang til fortilberedningsrum eller direkte tilgang til varm produktion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mundtlig procedure for håndtering af kødstykker/fars/fisk/pålægssalater i fortilberedningsrum herunder sikring mod krydsmitte mellem rå produkter og spiseklare produkter ved tidsopdelt fortilberedning. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for tid og temperatur for tilberedning af stege i henholdsvis ovn og sous vide kar, varmebehandling til kerntemperatur på 75 grader, anvendelse af termometer under tilberedning samt mundtligt procedure for kontrolmåling med indstikstermometer ved tilberedningens afslutning. Ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret funktionelt indstikstermometer, herunder procedure for månedlig test af termometre. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under slicening af indkøbt steg til pålæg på pålægsmaskine i pakkerum, samt procedure for slicening af egenproducerede stege til middagsret på slicer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret hygiejne under opbevaring af egenproducerede stege i mellemkølerum, herunder adskillelse, tildækning af stikvogne og mærkning, kontrolleret opbevaring af hele stege og skiveskåret pålæg i frostrum, samt procedure for datomærkning, indfrysning, optøning på køl og pakning i kold produktion. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for holdbarhedsvurderinger, herunder skriftlig holdbarhedsskema. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: slicer. Kontrolleret arbejds gange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: udstyr i fortilberedningsrum. Ingen

18-04-2024

Dato

2 timer 45 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 **Køkkenproduktion NOUH**

Adresse Servicebyen 95, 13

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for "produktion, langtidsstegning/sous vide" udpeget som kritisk kontrolpunkt herunder baggrundsberegning, foretaget i Sitti, for langtidsstegning af svinekam, samt risikovurdering for kødfortilberedning, herunder mikrobiologiske faktorer for optøning af produkter som ikke skal have yderligere opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for sous vide produktion d. 18. april 2024, samt stikprøvevis kontrolleret kontrolpunkt for varemodtagelse.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale (transportkasse hvid plast).

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for transportkasse hvid plast) herunder identifikation af produktet og anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur).

Kontrolleret: anvendelse af udstyr som er egnet til kontakt med fødevarer, samt anvendelse efter producentens anvisninger af to hvide plastkasser af samme type, med forskellig udformning. Følgende er konstateret: virksomheden anvender hvid transportkasse til opbevaring af snitgrønt fra grøntsagsrum og fremviser overensstemmelseserklæring og anvendelsesanvisning, som er svarende til anvendelse i køkkenet.

Transportkasse fremstår slidt, med misfarvninger i den hvide plast og små brud på plastikken. Ifølge anvendelsesanvisninger fremgår det ikke om kassen kan tåle maskinopvask ved 82 grader. Det vurderes at slid på kasse kan skyldes gentagende vask i maskinopvask over længere periode. Virksomheder oplyser at de vil udskifte den slidte kasse og indhente uddybende datablad på anvendelsesanvisninger i forhold til opvask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for udstyr, der kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven.

Fødevarestyrelsen

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

18-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk