

Kontrolrapport



Virksomhed **Fælleskøkkenet Elbo I/S**

side 1 af 2


Adresse **Tingvejen 31**

Postnr./By **7000 Fredericia**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens dokumentation for overholdelse af de mikrobiologiske kriterier. Set dokumentation for fødevarer sikkerhedskriterier/ proceshygiejne kriterier, for *Listeria monocytogenes* i spiseklare og ikke spiseklare fødevarer med holdbarhed under 5 døgn. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for varemottagelse, udpakning og opbevaring af råvarer. Rutinen for varmebehandling og nedkøling af ikke spiseklare produkter bl.a. kødboller. Samling af færdigretter i forbindelse med pakning. Fysisk adskillelse mellem produktion af kolde- og varmeretter. Personale adfærd i forbindelse med produktion og pakning. Vareflow i produktion bl.a sikring mod efterkontaminering indtil pakning. Hygiejne under udportionering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr i produktion og diætkøkken, valg af rengøringsmiddel og hyppighed af desinfektion.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gulve i produktion og pakkeri, rutinemæssig service på udstyr som hot-fill, blæstkølere og ventilation. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoprofilanalyse, herunder HACCP-plan for *Listeria*. Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver til analyse for *Listeria*.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagningsplan for spiseklare fødevarer til analyse for *Listeria monocytogenes* samt for ikke spiseklare fødevarer. Procedure for opfølgning ved positive fund.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for udtagning af prøver til analyse for *Listeria monocytogenes*.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

20-06-2018

Dato

3 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

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: Virksomhedens risikoanalyse for fødevarekontaktmaterialer.
Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som
tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastbakker i A-Pet og HICPet, samt
slanger til hot-fill.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

20-06-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift