

# Kontrolrapport



Virksomhed Fælleskøkkenet Elbo I/S

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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 | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud  |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget  |
|          | Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.<br>Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a> |

| 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              |   |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under pakning af færdigretter herunder diæter. OK

Kontrolleret hygiejne under slicening af hele kødstykker. OK

Kontrolleret procedure for udtagning af vandprøver. Set

analyseresultat for vandprøve udtaget januar 2019. OK

Set analyserapport for produktprøver undersøgt for Listeria

Monocytogenes for januar og februar 2019. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af tilvirkningsområde, pakkerum, køleopbevaring og gangarealer. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt om kalibrering af måleudstyr. OK

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumenteret egenkontrol med virksomhedens kritiske kontrolpunkter:

opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling og varemottagelse for perioden oktober 2018 - februar 2019. OK

Kontrolleret procedure for håndtering af allergener i virksomhedens risikoanalyse. Allergener styres vha gode arbejdsgange. Risikoanalyse for varmebehandling.

Set dokumentation for årlig revision af egenkontollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af følgende produkter hvidkålsruoletter og hollandsk biksemad for mærkning af allergene ingredienser samt næringsdeklaration på både etiket og hjemmeside.

20-02-2019

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

*Beccia Solis*

Afleveret til

*[Signature]*

Tilsynsførendes underskrift



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)