

Kontrolrapport



Virksomhed Fælleskøkkenet Elbo I/S

Tilsynsførendes bemærkninger

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	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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. 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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion af diætkost og hotfill samt under oplagring. Personalefaciliteter indretning og adskillelse mellem privat- og arbejdstøj. Rutine for anvendelse og skift af arbejdsbeklædning og handsker. Anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel til indsikstermometre.

Opbevaringstemperaturer i kølerum og fryser i diætkøkken og varemodtagelse. Procedure for tilbagetrækning og håndtering af evt. tilbagetrækninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: diætkøkken og udstyr i diætkøkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring. Inspektionsrapport fra eksternt skadedyrsfirma og fysisk sikring af adgangsøre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for nedkøling, diætkost, tilsætningsstoffer.

Dokumentation for kontrol ved varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling og iltrestmåling i september og oktober 2018 samt fejlrapporter.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Set folder der udleveres til ny ansatte.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Procedure for mærkning af allergene ingredienser og videregivelse på etiket og information på hjemmeside ved stikprøve på frikadeller med stuert rosenkål og hollandsk biksemad. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret beregning af næringsindhold og videregivelse af



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevestyrelsen

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

25-10-2018

Dato

3 timer 30 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

information til brugerne på hjemmeside for . Følgende er konstateret: Der er konstateret forskel på energiindhold og rækkefølge i beregning og på hjemmeside for frikadelle med stuvet rosenkål og hollandsk biksemad. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden er i dialog med leverandøren af systemet.

Kontrolleret sporbarhed på leverandør af MAP gasser og kød. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Ydet konkret vejledning om angivelse af ID-mærkning på nye etiketter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af tilsætningsstoffer procedurer for afvejning og dosering af sødestoffer ifølge recept. Indhold af tilsætningsstoffer fra ingredienser videreføres og fremgår af ingrediensliste på hjemmeside.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse af jodberiget salt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

25-10-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift