

Virksomhed **Samsø Køkken**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Sygehusvej 26

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 23795515 Aut.nr. 7031

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	
<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: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Stikprøvevist målt temperatur på køl. Gennemgået virksomhedens procedurer for varemottagelse af hakket oksekød, virksomheden oplyser at hakket oksekød altid opbevares på frost efter modtagelse.

Gennemgået virksomhedens procedurer for varmebehandling og nedkøling af millionbøf. Gennemgået virksomhedens procedurer for transport af nedkølede produkter til andre detailvirksomheder.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af frugt og grønt, samt varmebehandlede kødprodukter, undersøgt for salmonella, e-coli og listeria, samt miljøprøver for listeria i perioden 1. kvartal 2024.

Virksomheden får lavet analyser for salmonella, e-coli og listeria i fødevarer, samt miljøprøver for listeria 4 gange om året.

Hygiejne: Rengøring:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Stikprøvevist kontrolleret rengøring af invartar i produktionskøkken, opvask, pakkerum og lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring, varmebehandling og nedkøling, som er udpeget til kritiske kontrolpunkter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling siden den 1. januar 2024.

Virksomhedens fastsatte frekvens for dokumentation er én gang pr. uge. Virksomheden har i perioden haft lukket køkkenet ned i fem uger så der er ikke målinger fra februar måned 2024, da virksomheden har været under ombygning og driften har

Fødevestyrelsen

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

10-04-2024

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Samsø Køkken**

Adresse Sygehusvej 26

Postnr./By 8305 Samsø

CVR-nr. 23795515

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

været foretaget af ekstern leverandør, på ekstern lokation.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret Bakke C 2227-10 1965ml, som bruges til syltede rødkål.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

10-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift