

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	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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, 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: Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.2 (styret vækst).

Følgende fødevarer er kontrolleret: Hjemmelavet rullepølse, kamsteg, leverposteg og kylling pålæg. Virksomheden fremstiller nævnte fødevarer hvor efter de nedkøles og kommes på frost. Efterfølgende tages fødevarerne ud fra frost hvorefter den opskæres til pålæg og bruges til smørrebrød.

Virksomheden overstiger 5 dages og derved overstiger der virksomheden de beskrevne procedure for styring af vækst af *Listeria monocytogenes*.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer indplaceret i 1.2 følger anvendelses dage som beskrevet i egenkontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I kølerum med fødevarer på stik til nedkøling, ses der under hylder sorte let aftørrelige plamager. I det store kølerum ses der på gulvet langs kanter

produktionsrester og sorte belægninger. På inventar ses der hvide belægninger imellem hylder. Under hylder ses der sorte belægninger. Bag blæseren ses der sorte belægninger på rør og ledninger. I loftet ses der i fuger sorte belægninger som let kan aftørres.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi er klar over vi er bag ud med rengøringen og jeg laver en plan og får ekstra hjælp ind.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarerkategori. Vejledt om at produkterne følger

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2024

Dato

2 timer

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

oplysningerne og at proceduren implementeres.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer: kulør i saucer i fødevare kategori 12.6.

Fødevarestyrelsen

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

27-11-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift