

Kontrolrapport

Virksomhed **MBK Catering ApS**

Adresse **Sohngårdsholmsvej 60**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **37924644**

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.	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	02-12-2020	
Dato	15-09-2020	
Dato	22-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer køl og frost. Opbevaring af drikkevarer på lager. Procedure for salg af sandwichers og lune pizza slices ved "3 timers-regel". Håndvask i køkken er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: kontrolleret: Renholdelse af lager med drikkevarer, samt renholdelse i ekspeditionsområde og køkken, herunder borde, køleinventar - Der var støvet på gulv under inventar i køkken. Virksomheden konkret vejledt om øge frekvens for rengøring. OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring og vedligeholdelse, herunder vedligeholdelse af gulvet af lager med drikkevarer og lager med køl- og frys.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter.

Egenkontrolprogram - her er virksomheden vejledt om at beskrive procedure for salg af kold mad (fx. sandwichers) ved "3 timers-regel". OK. Kontrolleret endvidere ugentlig dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling siden sidste kontrolbesøg frem til dags dato, hvor der har været aktiviteter i køkken. Konstateret: Dokumentation er ikke udført i de sidste 3 uger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

55 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **MBK Catering ApS**

Adresse Sohngårdsholmsvej 60

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 37924644

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Mærkning og information: Vejledt generelt om regel for mærkning af færdigpakkede fødevarer, som virksomheden selv fremstiller og fryser ned til senere salg. Henviste til mærkningsvejledningen.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-06-2021

Dato