

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Corporate Cooking ApS**

Adresse **Grønnedalsvej 14**

Postnr./By **8660 Skanderborg**

CVR-nr. **41533439** Aut.nr. **6650**

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	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedure for hygiejnisk produktions flow/adskillelse af aktiviteter.

Følgende er konstateret: Der foreligger ikke en detaljeret proces flow over adskillelse af virksomhedens aktiviteter. Der kunne på kontrolbesøget ikke observeres aktiviteter hvor der var risiko for kontaminering. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af proces flow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I grønt køler ses der hvide skimmellignende belægninger på riste hylder i køleskabet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarelokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for opbevaring af fødevare.

Følgende er konstateret: Virksomhedens elektroniske egenkontrol er ikke opdateret til engro opbevarings temperature. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om krav til anden temperatur i engro end detail virksomheder. samt, at virksomheden skal indføre, iværksætte og følge faste procedurer, som er baseret på HACCP-principperne.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 30-60 er overholdt. Ingen anmærkninger, set dokumentation for regnskab for 3. kvartal 2022. Vejledt om at opgørelsen kan laves over en 3 måneders periode hvor det er den samlet opgørelse som er givende for spsemærke registreringen. Det vil sige at hvis man er lidt under i den ene måned kan man regulere så man indhenter i næste måned.

09-12-2022

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk