

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CaterCorp ApS**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **42731161** Aut.nr. **6560**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer, frugt-grønsager og tørvarer, herunder at der foretages stikprøvevis måling af temperatur med indstikstermometer ud over den visuelle kontrol for brækage og datomærkning. Det er forklaret at fødevarer der modtages i papkasser ud pakkes i vareindlevering, og varerne placeres i plastkasser inden de kommer ind i produktionsområde. Kontrolleret opbevaring af modtagne råvarer-halvfabrikata-færdigvarer i kølerum og fryser samt målt temperatur.

Kontrolleret nedkøling af sauce i store fyldte stålspande i kølerum og spurgt ind til virksomhedens nedkølingsprocedurer. Virksomheden oplyser at de ved nedkøling i spande kun fylder en mindre mængder i spandene. Sauce er fyldt i spande og sat på køl for mindre end en time siden og det er en fejl at der er fyldt så meget i dem. Sauce fordeles straks i tyndt lag i gastrobakker, som sættes i kølerum til sikring af hurtig nedkøling. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vareindlevering og 2 kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vareindlevering og 2 kølerum. Ingen anmærkninger. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vareindlevering. Port og adgangsdoor udefra lukker tæt og fremstår skadedyrssikrede.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten modtagelse af kølevarer, frostvarer, frugt og grønsager samt tørvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for egenkontrolprocedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

02-08-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CaterCorp ApS**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **42731161**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagekontrol af kølevarer og nedkøling i perioden april til august 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kødpløse firkantet, Chorizo ekstra San Polo, rejer i lage, Manchego og Apetina i blok ved følgeseddel af 02-08-2023 og Sprængt okseespidsbryst ved faktura af 26-07-2023. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt at nuværende og gældende autorisation er dækkende for aktiviteterne.

Fødevarestyrelsen

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

02-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift