

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **FE Catering / Claudias**

Adresse **Blegdamsvej 23**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **40747559** Aut.nr. **6901**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig gennemgået virksomhedens procedure for håndtering af rodfrugter. Vejledt konkret om adskillelse af rodfrugter med jord fra rengjorte rodfrugter. Vejledt generelt om pap i produktionen, herunder pap på arbejdsborde

Følgende er konstateret: Optøning på rulleborde i produktionen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at fødevarer skal optøes på en sådan måde, at der er mindst mulig risiko for vækst af patogener mikroorganismer eller dannelse af toksiner i fødevarerne.

Under optøningen skal fødevarerne opbevares ved temperaturer, der ikke medfører sundhedsfare

Opbevaringstemperaturer af fødevarer i køle- og fryse inventar.

Adskillelse og tildækning af fødevarer, adskillelse af allergener under opbevaring af tørvarer, samt fødevarer fri fra gulv, tildækning og adskillelse af ikke kølepligtige fødevarer på lager er kontrolleret, uden anmærkninger

Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid/PAH ved fremstilling af stegning af kød. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt pålægsmaskine, produktionsudstyr, gastrobakker, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lofter og vægge i kølerum, køleskabe og produktionsområder samt emhætter, ingen anmærkninger.

10-10-2023

Dato

1 time 30 min.

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 **FE Catering / Claudias**

Adresse Blegdamsvej 23

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 40747559

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperatur, opvarmning samt nedkøling, kontrolleret stikprøvevis for perioden sidste tilsyn til dags dato.

Vejledt generelt om mulighederne for frekvens af dokumentation

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for opvarmnings procedure

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. www.virk.dk

fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6901 på transport kasse4 der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikoooplysninger er opdateret.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: sporbarhed af fødevarekontaktmateriale.

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

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret Condibøtte som bruges til opbevaring af syltede produkter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

10-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk