

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	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af rå hakkebøffer ved opsætning på ovnplader i stikvogn. Spurgt ind til procedurer for anvendelse af stikvogne efter tømning af plader herpå. Stikvogne hvor der har stået rå kød og fisk køres i opvask til rengøring inden yderlig brug.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde i varm afdeling, transportkasser og termokasser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken med varm og kold afdeling, 2 kølerum, transportkasser, termokasser og vareindlevering.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af

19-10-2023

Dato

2 timer 15 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 **CaterCorp ApS**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **42731161**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: ID mærkning på transportkasser og varme kasser.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Anvendelse og dosering af tilsætningsstoffer, E 150C i saucer og sky.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i katagorier.

Emballage m.v.: Kontrolleret anvendelse og mærkningsoplysninger på fødevarekontaktmateriale rosa pvc madfilm i forhold til anden dokumentation.

Følgende er konstateret: Gryde med kartofler i kog er afdækket med rosa film. På papemballage står der anført at filmen kan anvendes i ubegrænset tid ved temperatur op til 40 grader, ved 40 til 70 grader maksimal i 2 timer og 70 -100 grader maksimal i 15 minutter. Madfilm blev fjernet fra gryden med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for anvendelse af fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

19-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk