

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af leverede frostvarer i

vareindlevering, gennemgået procedurer for kontrol af

leverede varer, samt opbevaringstid i vareindlevering for

køle-frostvarer. Der møder medarbejder ind fra omkring kl. 4

om morgen for modtagelse af fødevarer, varer modtages

løbende i løbet af dagen og overføres efter kontrol til køl- frost

eller tørvarelager. Gennemgået procedurer for optøning af

frosset kød, kontrolleret håndtering af modtagne frosne

andebryster og Lions fra gris, herunder pakning i plastkasser

med afdækning og overførsel til optøning i kølerum.

Set håndtering af grønsager og gennemgået procedurer for

skylning og rensning af grønsager og krydderurter. Grønsager

og krydderurter skylles ved vask i køkken eller der tappes vand

herfra til plastkasser hvori skylning af større mængder varer

sker efter disse er placeret på sigter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende

lokaler og udstyr: Vareindlevering, 2 kølerum, varm og kold

område herunder produktbærende overflader, pålægsmaskine,

transportvogne (hunde) på hjul både til intern og ekstern brug

ved udbringning af mad og opvaskeområde.

Følgende er konstateret: Der er brune belægninger på

transportvogne til ekstern transport og generelt brun/sort

belægning på vognehjule på transportvogne, sort snavs på

filmrulleholder i kold afdeling og sort snavs i brødskeer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af udstyr og

inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram

(HACCP-plan, og skriftlige egenkontrolprocedurer for

11-01-2024

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

modtagekontrol af køle- og frostvarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden oktober 2023 til januar 2024 for kontrol ved modtagelse af køle- og frostvarer.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger sporbarhed på følgende fødevarer: Frost varer Loins (filet) af gris og andebryst, samt kølevarer letmælk, Bresaola og Skipper Clements 45% fast ost ved faktura af 11.01. 2023.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk