Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Crone Catering ApS**

Adresse Vølundsvej 2
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 44487241 Aut.nr. 6903

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.
Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskefaciliteter, opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Set dagens produktion af hjemmelavet roastbeet til kernetemperaur 59 grader, holdetid 10 timer.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, varm køkken, kold afdeling herunder arbejdsborde og arbejdsredskaber, opvaskerum samt varemodtagelse.
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Port ved varemodtagelse, hoveddør til produktions lokalet.
Virksomheden har ekstern virksomhed til skadedyrs sikring på udearealer.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram er vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt risikoanalyse med udpegninger af CCP og GAG samt dokumentation for gennemført egenkontrol.
I virksomheden egenkontrolprogram er der risikoanalyse for Listeria samt en mikrobiologisk prøveudtagningsplan.
Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret.
Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation ved ejerskifte og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6903 og indplaceres i risikogruppen catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros) DE 56.20.00
Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende tidspunkt 4.

17-01-2024
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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Crone Catering ApS**

Adresse Vølundsvej 2
Postnr./By 3400 Hillerød
CVR-nr. 44487241

Tilsynsførendes bemærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens lokaler og aktiviteter med hensyn til autorisation som Catering virksomheden:
Varemodtagelse med opbevaring af Thermo kasser, produktionskøkken med; Varm køkken afdeling, kold afdeling, bage afdeling, opvaskeområde, tørvarer område, kølerum, frostrum, emballagelager, kontor, frokostrum, omklædningsrum med toilet. Virksomheden råder periodisk over køle container som lejes af eksternt firma, kølecontainer står i forlængelse i gården

Virksomheden kan autoriseres fra d.d. og der fremsendes en autorisation
Konkret vejledning om ID- mærkning af animalske fødevarer
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk

Mikorbiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier
iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 og 2. 5.1 At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

17-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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