

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **krogsgaard catering**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse **Finlandsgade 29a**

Postnr./By **4690 Haslev**

CVR-nr. **41089113** Aut.nr. **7076**

| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>autorisation eller registrering frataget |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i 3 køleskab og 2 fryser, kontrolleret opbevaring af fødevarer i grønt område, kontrolleret opbevaring af tørrevarer: ingen anmærkninger.

Temperatur køle og fryser: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle og frost inventar: ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden oplyser at de laver spiseklar mad med under 5 dags holdbarhed.

Konkret vejledt virksomheden om indplacering af spiseklar fødevarer i henhold til mikrobiologi forordningen herunder prøveudtagning, frekvens for prøver udtagning, prøveudtagning for snittede frugt og grønt for undersøgelsen af Salmonella og E. coli herunder frekvens og har fremsendt materiale om Listeria.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varemodtagelsen, produktionskøkken.

Følgende er konstateret: Sorte belægninger i opvaskmaskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomheden starter rengøring af maskine d.d.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktions køkken og varemodtagelsen.

Konkret vejledt om afløb i grønt rum er rottesikret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse generelt risikoanalyser i forholdt til aktiviteter, samt kontrolleret dokumentation for registrering af CCPér fra januar 2024 til d.d. Konkret vejlet om risikoanalyse for alternativt varmbehandling, røgning, syltning.

Godkendelser m.v.: Virksomheden har ansøgt om at blive autoriseret som Catering med levering til detail idet

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-03-2024

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **krogsgaard catering**

Adresse Finlandsgade 29a

Postnr./By 4690 Haslev

CVR-nr. 41089113

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden har frokost ordninger blandet andet.

Følgende lokaler er gennemgået: Varemodtagelsen, mellemgang med køleskab og arbejdsbord og vask, kontor, tørrevarelager med 2 køleskabe, og 2 fryser, 2 toiletter og omklædningsrum, og produktionskøkken med varme køkken, grønt køkken, kolde køkken og serveringsområde.

Virksomheden er gennemgået med hensyn til autorisation og følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrol og risikoanalyse, lokaler og aktiviteter samt CVRnr.

Virksomheden vil få fremsendt et endelig autorisation idet egenkontrolprogram synes implementeret.

Virksomheden har fået tildelt autorisationsnummer: 7076.

Virksomheden er vejledt om at en gros kontrolrapport er der ingen krav til ophængning.

Virksomheden blev vejledt om mærkning med ID-mærkning: Tildelt autorisation nummer.

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelsen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

11-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)