

Kontrolrapport



Virksomhed **Cater Food A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Søvejen 10

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 11794548 Aut.nr. 2726

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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 07.03.2018.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende kontrolelementer: Modtagekontrol, allergen, vand og mikrobiologiske analyser.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret håndtering af kød under opskæring i skærestue og lokale til tern/hakning af kød, herunder procedurer til sikring mod forekomst af fremmedlegemer. Gennemgået procedurer for anvendelse af plastforing af røde kødkasser samt opbevaring af kød i modningskølerum. Kontrolleret opbevaring af 2 typer saltlage samt gennemgået procedurer for fremstilling og anvendelse af saltlagerne. Kontrolleret opbevaring og håndtering af træpinde beregnet til anvendelse i opskåret kød ("Benløse Fugle") i skærestue. Kontrolleret opbevaring af kødvarer før opskæring i kølerum ved skærestuen samt opbevaring af kød under optøning i råvarekølerum. Kontrolleret opbevaring af frostvarer i lille fryserum samt opbevaring af færdigpakkede produkter i lille kølerum. Kontrolleret håndtering af fødevarer under fremstilling af sous-vide-produkter, herunder anvendelse af fødevaregodkendt plast langs kanten foran pakkemaskine. Kontrolleret opbevaring af rene røde kødkasser og rene affaldsspande samt opbevaring af kødaffald i særskilt kølerum på rampen. Kontrolleret opbevaring af fødevareemballage på tørvarelager samt rengørings- og desinfektionsmidler i særskilte rum. Set oversigt over henvendelser vedr. forekomst af fremmedlegemer for perioden 2016-august 2018. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøringsstandard af lokaler og udstyr i skærestue, lokale til tern/hakning af kød, pakkeri, modningskølerum, lokale til saltning, lille kølerum til råvarer, tørvarelager, stort råvarekølerum, lille fryserum, kølerum til

Kontrolrapport

Virksomhed **Cater Food A/S**

Adresse Søvejen 10

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 11794548

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

færdigvarer samt produktionslokale til sous-vide. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret risikoanalyse vedr. forekomst af fremmedlegemer. Ingen bemærkninger hertil.

Mærkning og information:

Kontrolleret sporbarhed af produkter før og efter opskæring i skærestuen samt efter pakning i pakkeri.

Kontrolleret mærkning af færdigvarer, herunder recept for mængder af ingredienser i 2 typer færdigvarer (stegt bacon og kylling i karry). Kontrolleret baggrundsdokumentation for angivelse af næringsdeklaration på stegt bacon. Virksomheden ajourfører baggrundsdokumentationen for næringsdeklarationer til at omfatte samtlige varenumre for tilberedt kød og kødprodukter. Ingen bemærkninger hertil.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Plastfolie til røde kasser og hvide spande til afvejning af krydderier.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

22-08-2018

Dato