

Kontrolrapport

Virksomhed **Noren Catering**

Adresse Baldersbækvej 2

Postnr./By 2635 Ishøj

CVR-nr. 27310206

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato	
24-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-03-2017	
Dato 10-05-2016	
Dato 11-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum og fryserum, adskillelse mellem opvaskeafdeling og produktion, samt gennemgået procedure adskillelse, varemottagelse og opdeling mellem rent og urent.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af kølerum og fryserum, samt opvaskemaskine i opvaskeafdeling. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og opvaskemaskine, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden kan ikke fremvise dokumentation for gennemført egenkontrol i juli og august måned i år. Virksomheden har følgende aktiviteter:

varemottagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling og varmebehandling med egen fastsat frekvens for gennemførelse 1 gang om ugen. Virksomheden er begyndt at føre egenkontrol i september måned hvor der er foretaget to registreringer for varemottagelse, opbevaringstemperatur, nedkøling og varmebehandling. Virksomheden havde følgende

