

# Kontrolrapport



Virksomhed **BC CATERING AALBORG A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Jellingvej 24

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 19449335 Aut.nr. 5890

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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              |                                          |

Kontrollen er foretaget med udgangspunkt i, at virksomheden er tredjepartscertificeret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på tørvarelager, køle- og frostlager samt at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for lagermedarbejdere vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Set personaletoalet og omklædningsrum.

Returnering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for modtagelse af returvarer. Kun varer der ikke har været ude af virksomhedens håndtering og opbevaring tages retur til lageret.

Transport (generel hygiejne og temperatur): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varebil der anvendes til transport af fødevarer er indrettet med adskillelse til køle- og frostvarer samt køle- og fryseanlæg.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler.

Tørvarelager, køle og frostlager samt modtage- og afsenderhal.

Transportmidler, rengøring og desinfektion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af varebil der anvendes til transport af fødevarer.

# Kontrolrapport

Virksomhed **BC CATERING AALBORG A/S**

Adresse Jellingvej 24

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 19449335

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyr: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring; Ingen lysindfald ved porte i modtage- og afsenderhal samt ved port på tørvarelager.

Transportmidler, vedligeholdelse og ATP-godkendelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varebil der anvendes til transport af fødevarer fremstår velvedligeholdt.

Godkendelser m.v.: Autorisation og godkendelser: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens aktiviteter beskrevet i godkendelse fra 6. december 1999 stemmer overens med virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Økologi: Alle relevante økologi-kontrolopgaver er kontrolleret i indeværende kalenderår. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder procedurer samt dokumentation for at procedurerne følges og at der er overensstemmelse med leverede fødevarer og følgedokumenter. Virksomhedens kontrol af leverandørers økologierklæringer. Mærkning af økologiske fødevarer med Ø-mærke, EU-logo, kodenummer og geografisk oprindelse. Registreringer af ind- og udgående økologiske fødevarer samt at fysisk vareoptælling stemmer overens med lagerstatus. Krydskontrol af leveret økologisk okse cuvette og økologisk okse hakkekød. Økologirapporten stemmer overens med virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

29-10-2018

Dato