

Kontrolrapport



Virksomhed **Catering Danmark Aps Tilst**

detail

Adresse True Møllevej 4

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 17089234

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.	
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

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

08-11-2018



Tidligere kontrol

Dato 18-10-2018	
Dato 11-09-2018	
Dato 14-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer under produktionen af kolde sandwich og pyntning af kage,ok. Drøftet metode /procedurer for brug af handsker. Følgende er konstateret: plast spande til brug af opbevaring af fødevarer er stablet mens de er våde, hvilket kan medfører risiko for vækst at mikroorganismer i spandene som kan overføres til fødevarerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at spande er helt tørre inden de stables.

Drøftet hvilke oplysninger der med fordel kan fremgå på opskrifter(arbejdssedler). Set på opskrifter på bla. grønlang kål og høns i asparges. Oplysning på disse opskrifter er ikke lige fyldestgørende.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret rengøring i virksomheden, herunder opvaskemaskine til servise, kølerum og område ved koldt køkken, ok.

Følgende er konstateret: i den ende af lokalet hvor det kolde køkken og opvaskeafdelingen er, ses der enkelte steder begyndende skimmellignende vækst i fuger, lofter og på vægge mod kølerum

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

Kontrolrapport

Virksomhed **Catering Danmark Aps Tilst**

detail

Adresse True Møllevej 4

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 17089234

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vigtigheden af fokus på dette således det ikke udvikler sig.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionsområde,ok.

Kontrolleret: vedligeholdelse af gulve

Følgende er konstateret: gulv ved koge/stege område med kipgryder og kipseger er flere steder slidt og og fremstår ikke i god stand.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Drøftet kapaciteten for udsugningen over opvaskemaskine ved produktionsområde. Sammenholdt med det begyndende skimmelform i samme område.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: alubakker, div plastik bøtter samt husholdningsfilm.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-11-2018

Dato