

Kontrolrapport

Virksomhed **Kornerup Catering A/S**

Adresse Bådehavnsvej 48

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 35144757 Aut.nr. 5949

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Returnering.

Gennemgået procedurer for returvarer, virksomheden har dokumentation for hvert parti, der tages retur. Hakket kød og rå hakkebøffer tages udelukkende retur med henblik på kassation, andre fødevarer vurderes egnethed på. Ingen anmærkninger

Tilbageføringskontrol.

Virksomheden abonnerer på FVST's nyhedsbrev, har procedurer på straks kontakt til kunder og dokumentation for kontakt med kunden, både telefonisk og skriftligt. Der er kendskab til at FVST skal kontaktes. Ingen anmærkninger
Krav til hakket kød, tilberedt kød, maskinsepareret kød og kødprodukter.

Kontrolleret alder fra slagtedato på råvaren anvendt til hakket oksekød 10 %. Kødet anvendt dags dato er 10 dage fra slagtedato. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, inkl. slagtegangsovervågning.

Gennemgået analyseresultater fra januar, februar og marts 2019, der er udtaget prøver til analyse hver 14. dag. Alle analyseresultater er tilfredsstillende. Ingen anmærkninger

Vejledt konkret om at virksomheder, der producerer mindre end 2 tons hakket kød om ugen, kan nedsætte deres prøveudtagningsfrekvens yderligere. Virksomheden oplyser, at de vil udføre mængderegnskab og vurdere det derfra.

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og desinfektion

Stikprøvevis kontrolleret rengøring af kølekassen på en kølebil.

Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

CCP'er.

Kontrolleret dokumentation for udførelse af kritiske kontrolpunkter temperaturkontrol hakket kød, måling af produkttemperatur, temperatur lokaler - kølerum,

Kontrolrapport

Virksomhed **Kornerup Catering A/S**

Adresse Bådehavns­gade 48

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 35144757

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

varemodtagelse, kontrolleret for hele 2019. Ingen anmærkninger

Emballage m.v.: Materialer og genstande.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for vakuumposer, herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af føde­vare, tid og temperatur), oplysninger om stoffer med specifikke migrations­grænser og dual use additiver, udsteder af erklæring og underskrift.