

# 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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

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

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af seneste auditrapport fra certificeringsorgan af den 02.04.2019. Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende kontrolelementer: Vedligehold af lokaler og udstyr, overvågning af skadedyr, nedkøling af varmebehandlede produkter samt intern sporbarhed.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret procedurer for hakning af kød, herunder dokumentation for slagtedato i forhold til hakningstidspunkt på stikprøvevist udvalgt fremstilling af hakket svinekød d. 17.06.2019. Gennemgået procedurer for tilbagetrækning, herunder ansvarsfordeling samt kontakt til modtagere. Set eksempel på mail fra hovedkontor i forbindelse med tilbagetrækning af krydderimix. Kontrolleret opbevaring af råvarer i stor kølerum, færdigvarer i sousvide-kølerum, råvarer på frost samt i lille kølerum. Kontrolleret opbevaring af saltlage med og uden nitrit i salterum. Gennemgået procedurer for opbevaring og håndtering af råvarer, halvfabrikata og produktionsudstyr i kølerum mellem skærestue og sousvide-køkken, herunder vejledt konkret om sikring af status for ren og urent udstyr samt tilstrækkelig adskillelse ved skiltning e.lign. Kontrolleret opbevaring af tørvarer på tørvarelager samt opbevaring af kødaffald. Kontrolleret følgesedler ved afsendelse af animalske biprodukter. Ingen bemærkninger hertil.

Virksomhedens egenkontrol:

Kontrolleret risikoanalyse for anvendelse af tilsætningsstoffer. Vejledt konkret om ajourføring af generel risikoanalyse vedr. nitritsaltning til at omfatte samtlige anvendte saltningemetoder (tørsaltning, stiksaltning og lagesaltning), herunder styring af lagesaltningstid og fastsættelse af minimummængde af kød i lagesaltning. Ingen bemærkninger hertil.

Mærkning og information:



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

04-07-2019

Dato

4 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cater Food A/S**

Adresse Søvejen 10

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 11794548

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret mærkning med fedtindhold og collagen, herunder dokumentation i form af fedtanalyse fra 07.02.2019. Kontrolleret baggrundsdokumentation for oprindelsesmærkning af svinekød. Ingen bemærkninger hertil.

### Godkendelser m.v.:

Gennemgået igangværende ændringer af kølerum, modningskølerum og frostrum, herunder produktflow fra skærestue og sousvide-køkken via ekspeditionslokale til afsendelse eller opbevaring i færdigvarekølerum og modningskølerum. Kontrolleret mærkning med identifikationsnummer på færdigvarer. Ingen bemærkninger hertil.

### Tilsætningsstoffer m.v.:

Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer benzoat, sorbat, ascorbat samt nitrit, herunder mærkning med indhold på færdigvarer. Kontrolleret afvejning af benzoat og sorbat ved fremstilling af tarteletfyld samt opbevaring af konserveringsmidlerne. Kontrolleret opbevaring af nitritsalt og ascorbatblanding på tørvarelager. Gennemgået procedurer for fremstilling og anvendelse af nitritsaltlage (mængde af saltlage, mængde af nitrit i saltlage, lagesaltningstid samt mængden af kød i saltlage), fremstilling af tilberedt kød og stiksaltede kødprodukter samt fastsættelse af grænseværdi for tilsat mængde nitrit i recept. Ingen bemærkninger hertil.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

04-07-2019

Dato