

# 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          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                 |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>07-10-2019</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 08-11-2018          |  |
| Dato 18-10-2018          |  |
| Dato 11-09-2018          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Ved tilsynet var der enkelte døre til det forrum til det en af personaletoaletterne der stod åbne samt der manglede en dør til forrum til toilet ved et chauffør toilet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder samt om alternativ placering af hatte, handsker, klude, viskestykker mv.

Kontrolleret flow og adskillelse i produktionen. Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvaske. Kontrolleret at der er forrum til toiletter, ok.

Kontrolleret opbevaring/afskillelse af fødevarer på køl og gennemgået procedurer for nedkøling, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Renholdelse af lofter i område ved opvaskeafdeling i produktionen samt i rum med stikvogne og termokasser

Følgende er konstateret: der ses nogle skimmellignende plamager i loftet ved opvaskeafdelingen samt mærke skimmellignende blamager nedrest på en del af ydervæggen i rummet med stik og termokasser

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder herunder tilstrækkelig



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

