

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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-11-2019



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2019	
Dato 08-11-2018	
Dato 18-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse med mistanke om sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret procedurer for håndtering af fødevarer i forbindelse med de retter der er produceret og serveret fra den leverede menu. Ingen anmærkninger.

Gennemgået råvarer anvendt til de retter der blev leveret til kunden. Set på, pesto, kyllingekød, oksefillet, porchetta.

Gennemgået håndtering af disse råvarer, ok. Gennemgået procedurer for skylning af babyblade, uden anmærkninger.

Procedurer for optøning og opbevaring af råvarer. Gennemgået procedurer for tilberedning af fødevarer herunder opvarmning, nedkøling og opbevaring på køl og frost. Procedurer for pakning og varmekontrol i termokasser. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens oplysninger til kunden om håndtering af maden efter modtagelse, ok.

Kontrolleret adskillelse af håndtering af rå kød, kolde retter og varmebehandlede retter og set at virksomheden har et funktionsdygtigt termometer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Catering Danmark Aps Tilst**

detail

Adresse True Møllevej 4

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 17089234

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet. Der er ikke direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer, ok.

Kontrolleret virksomhedens procedure i forbindelse med underretning af fødevarestyrelsen ved mistanke om salg af farlige fødevarer. Virksomheden har underrettet fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret procedurer for renholdelse og desinfektion. Følgende er konstateret: virksomheden har ikke faste procedurer for desinfektion af relevante overflader. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om virtigheden af desinfektion og om korrekt anvendelse af desinfektionsmiddel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af servise og udstyr

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af virksomhedens lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse omhandlende person hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur på køl og opvarmning og nedkøling, transport af kolde og varme retter i perioden fra d. 13.-22. november 2019.

Der er optaget fotodokumentation under tilsynet.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering at der ikke er en sammenhæng mellem sygdomsudbrud og indtagelse af mad leveret fra virksomheden.
