

Kontrolrapport



Virksomhed **BC CATERING AALBORG A/S**

side 1 af 2

Adresse Jellingvej 24

Postnr./By 9230 Svenstrup J

CVR-nr. 19449335 Aut.nr. 5890

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.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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
	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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejne under opbevaring af fødevarer på kølelager, 0-2 graders kølelager, fryselager og tørvarelager. Temperaturer målt: Almindelig kølelager til 1,2 grader, 0-2 graders kølelager til 0,2 grader samt fryselager til -22,8 grader.

Mundtligt gennemgået procedure for affaldshåndtering.

Mundtligt gennemgået procedure for tilbagetrækninger samt set dokumentation for tilbagetrækninger i virksomheden.

Varemodtagelse af frostvarer: mundtligt gennemgået procedure, set modtagelse af varer samt registreringer ved modtagekontrol.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: forrum, vareindleveringen, emballagerum, kølerum, 0-2 graders kølerum, tørvarelager samt fryserum.

Mundtligt gennemgået procedure for daglig og periodisk rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Skadedyrssikring af følgende lokaler: tørvarelager og vareindlevering. Set seneste rapport fra ekstern skadedyrskonsulent fra 1/6-2020. Kalibrering af termometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan). Set dokumentation for overvågning af CCP'er (temperaturer i kølerum, fryserum samt ved transport) for perioden juni - juli 2020.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Autorisation og registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

04-08-2020

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

