

Kontrolrapport



Virksomhed **BC Catering Grossisten**

side 1 af 3

Adresse Blækhaten 10

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 10837049 Aut.nr. 2135

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.	
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 checked="" 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:

Hygiejne under produktion eller oplagring: kontrolleret uden anmærkninger:

- at virksomheden har gode arbejdsgange, der sikrer, at råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering, herunder metode til åbning og udpakning af vakuumpakkede råvarer samt håndtering af det hakkede kød når det kommer i poser;
- procedurer for hakning af kød og procedure for sikring mod bakterievækst i kødhakker. Virksomheden har 2 hakkemaskiner til en hver kød art (grise- og oksekød).
- at kølekæden ikke brydes under varemottagelse, opbevaring, tilvirkning, emballering/pakning og markedsføring samt krav til råvarer, herunder udvælgelse af kød til hakning og procedure for opbevaring af råvarer og færdigvarer i kølerum,

Indpakning og emballering: kontrolleret uden anmærkninger:

- mundtligt gennemgået procedurer for opbevaring og håndtering af indpakningsmaterialer til hakket kød for at undgå kontaminering af indpakningsmaterialerne.

Krav til hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter: kontrolleret uden anmærkninger:

- procedurer for at sikre at krav til hakket kød overholdes, herunder at det ferske kød der anvendes er fremstillet af skeletmuskulatur, at hakket kød fremstilles af fersk kød senest efter de i forordningen angivne dage efter slagting af dyrene, at kødet der anvendes til fremstilling af hakket kød har en temperatur på max. 7 °C, at det hakkede kød straks efter fremstilling indpakkes og nedkøles til en indre temperatur på max. 2 °C;
- at virksomheden har håndvaske med haner, der er udformet med henblik på at hindre spredning af kontaminering og faciliteter til at desinficere værktøj med mindst 82 °C varmt vand. Set dokumentation for at kød modtaget i perioden fra den 1. oktober 2020 og til dags dato har en temperatur på max.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-12-2020

Dato

4 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **BC Catering Grossisten**

Adresse Blækhatten 10

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 10837049

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

5 °C og for at temperaturen på hakket kød ved afgang i samme perioden har en temperatur på max. 2 °C.

Mikrobiologiske kriterier: kontrolleret uden anmærkninger:

- prøveplan for udtagelse af prøver til undersøgelse for Salmonella, E. coli og aerobe kim i forskellige typer af hakket kød. Set analyseresultater for undersøgelse for Salmonella, E. coli og aerobe kim i forskellige typer af hakket kød: grisekød og oksekød.

- beskrivelse for at der ved overskridelse af de mikrobiologiske kriterier skal handles i henhold til virksomhedens procedurer, herunder vurdering af råvarer og leverandør og gennemgang af rengøringsrutiner, med henblik på at forebygge gentagelse, samt at anvendte analysemetoder til undersøgelse for salmonella, E. coli og aerobe kim er valideret over for referencemetoden i mikrobiologiforordningen.

Som en del af kontrolkampagnen "Mikrobiologisk kvalitet af hakket kød", er der forud for kontrolbesøget udtaget prøver af hakket kød. Analyseresultaterne bliver vurderet sammen med dagens observationer i virksomheden, og indgår i resultaterne af kampagnekontrollen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedure for rengøring og desinfektion med godkendt desinfektionsmiddel af lokaler og kødhakker samt udstyr der anvendes til råvarer og hakket kød, herunder at alt udstyr i lokalerne rengøres ved den daglige rengøring, procedure for opbevaring af rengjort udstyr samt kar/kødkasser så kontaminering undgås. Set dokumentation for udført visuelt rengøringskontrol inden opstart af produktion og for bakteriologisk kontrol af rengøring af den 16.11.20 og 2.12.20 samt afvigelsesrapport for rengøring af den 2.11.20. Set plan over udtagelse af rengøringsprøver hver 14. dag på forskelligt udstyr i produktionen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- virksomhedens skriftlig risikoanalyse, herunder mikrobiologiske risici og risikoanalyse for hakket kød i virksomhedens egenkontrolprogram baseret på HACCP-principper. Der er i virksomhedens risikoanalyse vurderet mikrobiologiske risici for Salmonella, herunder virksomhedens foranstaltninger hvis der bliver fundet Salmonella

Kontrolrapport

Virksomhed **BC Catering Grossisten**

Adresse Blækhaten 10

Postnr./By 5220 Odense SØ

CVR-nr. 10837049

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

i hakket kød, samt virksomhedens prøveudtagningsplan for Salmonella, E. Coli og Kimtal.

- egenkontrolprocedurer for tilbagetrækning/tilbagekald ved påvisning af Salmonella i hakket kød, herunder at virksomheden kontakter Fødevarestyrelsen.

- virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for hakket kød: analyserapporter fra akk. laboratoriet med tilfredsstillende resultater for Salmonella, E.Coli, kimtal af den 10.09.20 (grisekød) og 23.10.20 (oksekød).