

Kontrolrapport



Virksomhed **BC Catering Kolding A/S**

side 1 af 2

Adresse **Kokbjerg 28**

Postnr./By **6000 Kolding**

CVR-nr. **19435598** Aut.nr. **4322**

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	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 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 uden anmærkninger:

- Virksomhedens flow af hakket oksekød, virksomheden har redegjort for opbevaring, hakning, pakning samt opbevaring af emballage.

- At emballeret og uemballeret kød opbevares i separate kølerum.

- At virksomheden har gode arbejdsgange der sikrer at alder af råvare beregnet fra slagtedato er opfyldt (max 15 dag for udbenet vaccumpakket oksekød og 6 dage på svinekød)

Virksomheden anvender og modtager udelukkende standardiseret fersk kød til anvendelse til hakket kød.

- Målt temperaturer i kølerum. I køler med fersk kød er der målt en temperatur til 2 gr.C

- Virksomhedens procedurer til sikring af at hakket kød hurtigst muligt efter hakning opnår en temperatur på ikke højere en 2 gr.C.

- Gennemgået virksomhedens arbejdsgange i forbindelse med hakning af okse og svinekød således at virksomheden kan overholde proceskriterier for E-Coli og Aerobe Kimtal.

- At virksomheden har en prøveplan for udtagning af prøver på hakket kød. Virksomheden har redegjort for løbende udtagning af prøver til sikring af overholdelse af fødevarer kriterier og proceskriterier 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:

- Virksomhedens procedurer for rengøring af udstyr der anvendes i forbindelse med hakning af okse og svinekød.

- Virksomhedens procedurer for redegjort for rengøring af genbrugsmateriale (plastkasser) samt procedurer for



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-09-2020

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

