

# Kontrolrapport



Virksomhed **Cater Food A/S**

side 1 af 2

Adresse Søvejen 10

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 11794548 Aut.nr. 2726

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## Kontroltype og -aktivitet

- |   |   |
|---|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

## Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Kontrolleret fjernelse af kondens fra rengøringen før produktionsopstart i skærestue, produktionskøkken samt stor og lille ekspeditionsrum. Kontrolleret, at en rest af desinfektionsmiddel på plade ved båndsteger i produktionskøkken blev afskyllet før produktionsstart. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Rengøring:

Kontrolleret rengøring før opstart af følgende lokaler:

Skærestue, saltrum, lokale til tern af kød, pakkeri, færdigvarekølerum 2 C, produktionskøkken samt stor og lille ekspedition. Kontrolleret rengøring før opstart af følgende udstyr: Flatter, cutter, stiksalter og skærebord i skærestue, kødternemaskine i lokale til tern af kød samt dybtrækker i pakkeri. I produktionskøkken blev kontrolleret 3 vippegryder, fyldemaskine, kogeкар, båndsteger samt dybtrækker.

Virksomheden er opmærksom på, at slange til rengøring af fyldemaskine opbevares hygiejnisk og fri af gulvet. Kontrolleret rengøring af urene kanter på båndsteger før produktionsstart. Kontrolleret rengøring af opsprøjt på væg i færdigvarekølerum (2 C) før produktionsstart. Gennemgået procedurer for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, herunder koncentration og virketid. Gennemgået procedurer for eventuel gen-rengøring af lokaler og udstyr samt tilbagemelding til rengøringsselskab. Gennemgået procedurer for rengøring af gulve og palleløftere i stor og lille ekspedition. Kontrolleret dokumentation for udtagning af rengøringsprøver af udstyr samt opfølgning på afvigelser for perioden 01.06.-01.09.2020. Kontrolleret dokumentation for mikrobiologiske prøver af færdigvarer for perioden 12.06.-10.09.2020. Ingen bemærkninger hertil.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Kontrolleret vedligeholdelsesstandard af lokaler, udstyr og



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

16-09-2020

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Cater Food A/S**

Adresse Søvejen 10

Postnr./By 7830 Vinderup

CVR-nr. 11794548

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

inventar i skærestue, saltrum, lokale til tern af kød, pakkeri, færdigvarekølerum (2 C), stor og lille ekspedition samt produktionskøkken. Ingen bemærkninger hertil.