

Kontrolrapport



Virksomhed **BC Catering Skanderborg A/S**

side 1 af 2


Adresse Niels Bohrs Vej 20

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 19503046 Aut.nr. 2002

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse og en kontrolkampagne.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til hakket kød:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure til sikring af overholdelse af krav til hakket kød, herunder kontrol af alderen på det ferske kød der anvendes, kontrol med rumtemperatur i produktionsrum som logges, begrænsning af berøring med det kød der anvendes til hakning, at kødet hakkes direkte ned i en pose, i nogle tilfælde gaspakkes det hakkede kød, nedkøling af det hakkede kød til max 2 grader celsius ved skalfrysning af kød brugt til hakning og efterfølgende kortvarig brug af indfryser til at sænke temperaturen efter hakning. Set at der i hakkerummet er en hygiejnisk vandhane med sensor ved håndvasken. Set at det ferske kød der anvendes til fremstilling af hakket kød er kød af skellet muskulatur. Dokumentation for hakket oksekød og hakket svinekød fremstillet d. 17. november 2020 overholder krav om alder på råvaren regnet fra slagtedato. Kontrolleret ved stikprøve at hakket kød fremstillet dags dato overholder temperaturgrænsen på max 2 grader C.

Mikrobiologiske kriterier: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens prøveplan angiver, at prøvetagningsfrekvensen er 1 gang hver 14 dag.

Analyseresultater for Salmonella, aerobe kim og E. coli i perioden september 2020 og oktober 2020 viser at de mikrobiologiske kriterier for hakket kød er overholdt.

Dokumentation for at anvendte analysemetoder til undersøgelse for Salmonella, aerobe kim og E. coli er valideret over for referencemetoden i mikrobiologiforordningen, korrigerende handlinger ved overskridelse af mikrobiologiske kriterier, herunder årsagen findes, at der evt. foretages ændringer i henhold til HACCP-procedurer og at der foretages tilbagetrækning, hvis der sker overskridelse af fødevarer sikkerhedskriteriet.

Kontrolrapport

Virksomhed **BC Catering Skanderborg A/S**

Adresse Niels Bohrs Vej 20

Postnr./By 8660 Skanderborg

CVR-nr. 19503046

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne under produktion eller oplagring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået procedurer for sikring af råvarer og færdigvarer beskyttes mod kontaminering. Set opbevaring af indpakkede råvarer i kasser på paller i kølerum og opbevaring af indpakket hakket kød på en reol i et andet kølerum.

Indpakning og emballering: Mundtligt gennemgået procedure for håndtering og anvendelse af indpakningsmaterialer til hakket kød. Set at poser til hakket kød opbevares i kasser med indlægspose på hylde på et rullebord.

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.

Transport (temperatur) Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumenteret start og slut temperatur på produkter under transport stikprøvevis d. 2. oktober 2020. Set logger fra 2. oktober for afgangshald, hvor varene opbevares inden pålæsning i kølebiler.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtligt gennemgået rengøringsprocedurer for hakkerum og udstyr til hakning, og rengøring efter endt produktion af batchnummer. Der er ikke kontrolleret om udstyr til hakning er rengjort, da virksomheden lige inden tilsynet har produceret hakket kød.

Virksomhedens egenkontrol: Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse forholder sig specifikt til forekomst af Salmonella, herunder er der beskrivelse af korrigerende handlinger ved forekomst af Salmonella.