

Kontrolrapport

Virksomhed **Kornerup Catering A/S**

Adresse Bådehavngade 48

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 35144757 Aut.nr. 5949

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.	1
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

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Personlig hygiejne og helbred samt "husorden"

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Tilbageføringskontrol.

Virksomheden har som 2. led været involveret i tilbageførings af et parti kyllinger. Gennemgået procedurer for dette. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Periodisk rengøring. Kontrolleret rengøring af overvægge, fordampere og lofter i begge produktionslokaler
Ingen anmærkninger

Vejldt konkret om bedre rengøring af fordampere og loftet bag dem.

Rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt med fødevarer.

Kontrolleret rengøring af vægge, gulve og pakkemaskiner i begge produktionslokaler, kontrolleret det store kølerum til catering og tørvarelageret. Ingen anmærkninger

Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer, herunder genbrugsemballage.

Kontrolleret rengøring af begge hakkemaskiner, borde, knive og andre håndværktøj m.m. i produktionslokalet. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for produkttemperatur af hakket kød ved omsætning, varemottagelse og alle kølerumstemperaturer.

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Kontrolleret risikoanalyse for tilsætningsstoffer, optøning, indfrysning og varemottagelse. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-12-2020

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Kornerup Catering A/S**

Adresse Bådehavngade 48

Postnr./By 2450 København SV

CVR-nr. 35144757

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Tilsætningsstoffer m.v.: Tilsætningsstoffer mv.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mængdeberegning af nitrit tilsætningsstoffer i lagesaltning af svine- og oksekød. .