

# Kontrolrapport

Virksomhed HTG | Catering by Mørkeberg og

Toft ApS

Adresse Frøgård Alle 2

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 41456574

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 06-10-2020	
Dato 09-09-2020	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum.

Opbevaring af fødevarer i kølerum. Faciliteret til hygiejnisk håndvask og tørring.

Vejledt om opmærksomhed omkring evt. dannelse af skimmel på overfladen af kød som er ophængt til modning i kølerum.

Virksomheden oplyser at den er ophængt i går som et forsøg og ikke skal anvendes i produktionen.

Vejledt om brugen af værktøjet SiTTi som findes på fødevestyrelsens hjemmeside og kan f.x. anvendes i forbindelse med at afgøre om en nedkølingsproces er i styring og sikker. Virksomheden har et nedkølingsskab til formålet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken herunder udstyr og inventar fremstår

tilfredsstillende renholdt. vejledt om rengøring af udsøgning i køkkenlofterne. Virksomheden oplyser at der gøres rent i dag.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser at gulv ved afløb som er knækket udbedret og dette er anført i egenkontrollen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkølig.

proceduren beskriver at dette foretaget på max 3 timer i



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

