

# Kontrolrapport



Virksomhed **City Catering ApS**

side 1 af 2


Adresse Buddingevej 201B

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 36982306 Aut.nr. 6748

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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
	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 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: Oplagring i kølerum, stikprøvevis kontrolleret 2 kølerum.

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

Nedkøling.

Kontrolleret procedurer for nedkøling, kontrolleret nedkøling dags dato. Der nedkøles i flade stålbakker og i blæsekøl.

Virksomheden anvender 3-timers reglen for nedkøling. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: fødevarer sikkerhedskriteriet Listeria Monocytogenes for spiseklart mad og Salmonella for frisksnittet frugt og grønt. Dokumentation for proceshygiejne kriteriet E.coli for frisksnittet frugt og grønt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: I køllenet kontrolleret vedligehold af Indretning (struktur og udstyr), herunder lys, emhætter, vægge, lofter, karme og afløb. Kontrolleret vedligehold af udstyr, herunder borde og andet udstyr med direkte fødevarekontakt. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for oktober, november og december for kølerumstemperatur, varmebehandling og nedkøling. Vejledt konkret om at den kritiske grænse for kølerum, der anvendes til hakket kød og fersk fisk, er 2 C., da opbevaring/produkttemperatur for disse produkter er 2 C.

Godkendelser m.v.: ID-mærke.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

21-12-2021

Dato

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **City Catering ApS**

Adresse Buddingevej 201B

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 36982306

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret opsætning og anvendelse af identifikationsmærket.