

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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

23-04-2021



Tidligere kontrol

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 fødevarestyrelses 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 oplyse at gulv ved afløb som er knækket udbedres 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
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **HTG | Catering by Mørkeberg og**

Toft ApS

Adresse **Frøgård Alle 2**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **41456574**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

temperatur området mellem 65 og 10 grader celcius.

Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølig for de seneste 2 uger efter genåbning af køkkenet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-04-2021

Dato