

Kontrolrapport



Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse **Beta 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **10649870** Aut.nr. **5347**

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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Transport (generel hygiejne og temperatur): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure for modtagekontrol af biler: Virksomheden kontrollerer mærkning, dato, emballage, temperatur og leverandørplysninger. Derudover har virksomheden redegjort for procedure for overvågning af temperatur under transport til kunder.

Returnering: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for returware.

Temperatur: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure bruger logger til styring af temperatur i frost og kølerum. Kontrolleret temperatur i frostlager og kølelager uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Transportmidler, rengøring og desinfektion: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret at virksomheden har procedure for at køretøjer og/eller containere, der anvendes til transport af fødevarer, holdes rene og i god stand, således af fødevarer beskyttes mod kontaminering, og de skal om nødvendigt være udformet og konstrueret således, at de kan rengøres og/eller desinficeres på passende vis. Transport af varer fra virksomheden til kunderne sker i egne biler. Virksomheden kontrollerer bilerne inden transport. Kontrolleret renholdelse af to biler efter transport under tilsynet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler og udstyr, vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af frostlager.

Følgende er konstateret: Der ses en revne på ca. 4 centimeter mellem port og væg indtil frostlager fra vareudleveringen. Dette forårsager isdannelse i loftet over porten. Virksomheden oplyser, at der er bestilt en ny port. Set ordrebekræftelse på dette.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

10-09-2021

Dato

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse **Beta 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **10649870**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Transportmidler, vedligeholdelse og ATP-godkendelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning:

Virksomhedens procedure for kontrol af bilernes vedligeholdelsesmæssige stand. Virksomheden oplyser, at de ikke har transport ud af landet i biler, og har derfor ingen ATP-godkendte biler. Der dokumenteres stikprøvevis kontrol af ATP-godkendelse af biler fra udlandet ved varemodtagelse.

Indretning (struktur og udstyr), herunder lys: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Lys i varemodtagelsen.

Virksomhedens egenkontrol: CCP'er: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden oplyser, at de ikke har udpeget nogen CCP'er.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Autorisation ifht. aktiviteter: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P-nummer. Virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Virksomhedens risikooplysninger.

Særlige mærkningsordninger: Økologi: Kontrolleret virksomhedens procedurer for modtagekontrol af økologiske fødevarer, herunder kontrol af gennemførelse og registrering af udført modtagekontrol. Ingen anmærkninger. [Modtaget/Udtaget kopi af dokumentation for økologisk tørret basilikum til krydskontrol].

Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer: kontrol af løbende registreringer/ stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte råvarer varer (tørret økologisk basilikum og grøn peber), kontrol af periodevise balanceopgørelser, sporbarhedskontrol med udgangspunkt i udvalgte produkter (tørret økologisk basilikum, økologisk grøn peber og økologiske blommer), kontrol af, at de fastlagte procedurer



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2021

Dato

Kontrolrapport

Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse Beta 1

Postnr./By 8382 Hinnerup

CVR-nr. 10649870

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

følges. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret modtagne krydskontroloplysninger for overensstemmelse med registreringer og/eller dokumenter.

Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning, herunder markedsføring (Ø-mærket, EU-logoet, kodenummer, geografisk oprindelse på følgende økologiske fødevarer: Grøn peberfrugt og blommer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret overholdelse af kravene til transport af økologiske fødevarer fra virksomheden, herunder identifikation og eventuelle ledsagedokumenter. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at økologirapporten og dens egenkontrolprocedurer er dækkende for virksomhedens aktiviteter, herunder om forudsætningerne for økologirapporten er uændrede. Virksomheden oplyser, at de vil indsende nyere version af egenkontrolprocedure, og ud fra denne vil der blive udarbejdet en ny økologirapport. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-09-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift