

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124 Aut.nr. 6859

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mundtlig gennemgang af virksomhedens hygiejne under produktion, da virksomheden på tilsynet ikke var igang med konkret produktion. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplagring af fødevarer i kølerum 1 og kølerum 2 samt tørvarelager.

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

Virksomheden modtager ikke returnerede varer.

Mundtlig gennemgået virksomhedens opvarmning og nedkøling af både kød og fisk. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken, koldt køkken og bageafdeling samt stor industrigryde og frituresteger.

Mundtligt gennemgået virksomhedens rengøringsplan for daglig og periodisk rengøring: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligehold af gulve og vægge i hele produktionen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemodtagelse og virksomhedens 2 andre indgange. Ingen sprejker hvor skadedyr kan komme ind i virksomheden. Affaldshåndtering udenfor i containere uden ophobning af skrald. Ejendommen får regelmæssigt tjek fra skadedyrsfirma.

Kontrolleret: kalibrering af termometre.

Følgende er konstateret: virksomheden har kun luftføletermometer og indstikstermometre i selve ovnene.

Tekniker kommer mindst 1 gang årligt for at tjekke kalibreringen af indstikstermometrene og ovnene.

11-04-2023

Dato

1 time 50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed The Catering Kitchen

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at købe indstikstermometre til medarbejderne og at disse 1 gang årligt kalibreres ved isvand og kogende vand. Alternativt kan nye termometre købes 1 gang årligt.

Gulv i varmt køkken er renoveret og fremstår nu uden sprejker. Gulvet fremstår nu uden behov for yderligere vedligehold. Hjul på sticks er renoveret ved nedslibning og maling. Hjulene fremstår uden behov for vedligehold. Lister på dør i kølerum 1 og kølerum 2 fremstår fortsat slidte. Virksomheden fortæller at der er planlagt renovering af dette indenfor den næste uges tid. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, pakning af fødevarer, opvarmning, nedkøling og skadedyrssikring for januar, februar, marts og første halvdel af april 2023.

Gennemgået virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) for kalibrering af termometre, personalet hygiejne og helbred, opvarmning og nedkøling (4 timers reglen) uden anmærkninger.

Udpegning af kritiske kontrolpunkter og gode arbejdsgange uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: nyeste kontrolrapport fremgår af hjemmeside

Følgende er konstateret: virksomheden fremgår af 2 forskellige hjemmesider. Virksomheden findes på samarbejdspartnerens hjemmeside. Her linkes til de 4 seneste kontrolrapporter. Virksomheden findes også på egen hjemmeside, hvor ældre kontrolrapport fra juli 2022 findes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden oplyser at hjemmesiden er under redigering, kunderne primært bruger samarbejdspartnerens hjemmeside og virksomheden ingen indskærpelser har fået på de sidste 4 kontrolrapporter.

Vejledt konkret om at den nyeste kontrolrapport skal findes på begge hjemmesider.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

11-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk