

Virksomhed **City Catering ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af spiseklar fødevarer i bageri, grønt afdelingen, varme køkken, pålægs afdelingen. Kontrolleret adskillelse af fødevarer med afdækning i kølerummene og kontrolleret opbevaring af frostvarer i frostrum og opbevaring af fødevarer i kølerum ve varemottagelsen.

Indpakning og emballering: kontrolleret opbevaring af rent Thermo kasser: ingen anmærkninger.

Køle- og fryser temperatur: Kontrolleret rumtemperatur i samtlige køle- og frost inventar: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret personale flow, herunder indgang i virksomheden samt kontrolleret omklædningsrum og opbevaring af rent arbejdstøj og kontrolleret håndhygiejne faciliteter i produktionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning/nedkøling af varmeretter herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Varemottagelsen og produktionskøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder : koncentration, virketid.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Dør ved varemottagelsen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelsen, opbevaring.

17-04-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **City Catering ApS**

Adresse Buddingevej 201B

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 36982306

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan for varemodtagelsen og opbevaring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen og opbevaring.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Virksomheden har ingen særlige aktiviteter.

ID mærkning: Kontrolleret at virksomheden mærker med ID- mærkning i Thermo kasser ved levering til frokostordninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk