

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB Catering København A/S**

Adresse **Park Allé 362**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **13768390** Aut.nr. **5290**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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: Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport/de seneste auditrapporter fra certificeringsorgan af den 28. februar 2023.

Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder: Procedurer for tilbagetrækning, Sporbarhedssystem, varemottagelses kontrol af frugt og grønt, træning/uddannelse af medarbejdere, Verifikation/kalibrering af termometre.

Gennemgået afvigelse, bemærkninger og forberedelsesforslag og virksomhedens opfølgning på disse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum med færdigpakkede fødevarer, kølerum med fersk kød, afgangshal med kølevarer, fryserum.

Procedurer omkring transport af fødevarer, herunder overvågning af temperatur.

Opbevaring af fødevarer i tørvarelager, kølerum og fryserum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Procedure for rengøring af lastrum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum fremstår rent. Kontrolleret ved stikprøve 2 lastrum CH 14054 og CT 25026.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Afgangshal, kølerum med færdigemballerede fødevarer, kølerum med fersk kød samt fryserum, herunder køleaggregater.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Lastrum fremstår vedligeholdet. Kontrolleret 2 lastrum se under rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Porte ved lille afgangshal herunder orden og ryddelighed i udenoms areal.

Gennemgået virksomhedens afvigelsesrapport fra marts måned 2023, herunder virksomhedens opfølgning.

19-04-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB Catering København A/S**

Adresse **Park Allé 362**

Postnr./By **2605 Brøndby**

CVR-nr. **13768390**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på varemodtagelse af kølepligtige fødevarer på risiko patogener. Udpeget som en god arbejdsgang med særlig overvågning og registrering af temperatur. Risikoanalyse på opbevaring af kølepligtige fødevarer på risiko patogener, udpeget som OPRP. Risikoanalyse på transport af kølepligtige fødevarer på risiko patogener, udpeget som OPRP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (OPRP-plan) på OPRP 1 og 2 som er opbevaring kølevarer og transport kølevarer.

Skriftlige procedurer på overvågning, frekvens for dokumentation som er dagligt, procedurer for verifikation som er hver 14 dag.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for daglig registrering af temperatur ved varemodtagelse af kølevarer, opbevaring af kølevarer samt transport af kølevarer for perioden 1. april 2023 til og med dags dato.

Verifikation af OPRP foretaget marts og april måned 2023.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Oprindelsesmærkning på fersk oksekød og fersk svinekød herunder også kontrol af autorisationsnummer herunder oval mærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens certificerede kvalitetsstyringssystem er dækkende.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk