

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderborg Catering**

Adresse Coriolisvej 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37450138 Aut.nr. 6935

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	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 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Hygiejne under produktion og oplagring, herunder krydssmitte: Kontrolleret opbevaring af rå- og halvfabrikater på køl og panering af kylling udskæringer i køkkenet. Der var anvendt egnede beholdere samt tildækning for at holde varerne adskilt og beskyttet mod forurening.

- Indpakning og emballering: Set husholdningsfilm anvendt til indpakning samt plastbakker til færdigretter og flamingokasser til transport af indpakkede varer.

- Temperatur, køl, frost, produkter: Kontrolleret at kølepligtige varer er anbragt i dertil beregnede rum med synlige termometre (permanente displays) og at der er dokumenteret de tilhørende regelmæssige registreringer.

- Tilbagetrækningskontrol: Virksomheden kunne redegøre for arbejdsgangen ved eventuelt behov for tilbagetrækning. Der har ikke været tilbagetræknings sager siden seneste kontrol af emnet.

- Personlig hygiejne og helbred samt "husorden": Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne af køkkenpersonalet, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, samt anvendelse af egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af udstyr mv., som kommer i kontakt med fødevarer: Efterset at pålægsmaskinen er behørig rengjort og at den adskilles til rengøring. Vejledt konkret om at slædens afskærmning med fordel burde skilles ad for at sikre rengøring i dennes føring.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

- Måleudstyr, kalibrering: Virksomheden fremviste håndholdte termometre som anvendes bl. a. til overvågning af produkt temperatur ved opvarmning og nedkøling. Jf. programmet kalibreres måleinstrumenter årligt. Vejledt konkret om at

27-04-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Sønderborg Catering**

Adresse Coriolisvej 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37450138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

kalibrering kan gennemføres med isvand hhv. kogende vand.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan: Virksomheden var gået over til edb-baseret egenkontrol og kunne vise programmets elementer, herunder relevante procedurer til gennemførelse af egenkontrol.
- HACCP: Programmet kontrolleret for procedurer og registreringer af kontrolpunkter med afgørende betydning for fødevarerens sikkerhed. De planlagte kontroller set udført.
- CCP'er: I det siden 03-2023 ibrug tagede program er relevante kritiske styringspunkter udpeget og overvåget med tilfredsstillende resultater.
- Revision / fejlrapporter: Programmet har dækkende procedurer for håndtering af fejl. Der var ikke konstateret afvigelser siden ibrug tagning af programmet.

Offentliggørelse af kontrolrapport:

- Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Følgende er konstateret: Henvi-
sning på hjemmesiden var oprettet til findsmiley.dk, men ikke til virksomhedens rapporter. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at linket kan indsættes igennem findsmiley siden.

Uddannelse i hygiejne:

- Hygiejneuddannelse: Medarbejderne er faglært og vikar m.m. bliver sidemands oplært ved behov.
- HACCP uddannelse: Vejledt generelt om at den ansvarlige for udarbejdelse af en HACCP plan skal være uddannet i det. Dette ansvar kan være uddelegeret til en branchekode eller konsulent virksomhed.

Mærkning og information:

- Allergenmærkning: Kontrolleret at virksomheden videregiver informationer om allergene ingredienser igennem menuplanerne.

Fødevarestyrelsen

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

27-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderborg Catering**

Adresse Coriolisvej 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37450138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Godkendelser m.v.:

- Autorisation og risikoplysninger: Fødevarestyrelsens registreringer angående CVR-nr., aktiviteter, og branche kontrolleret.

- Identifikationsmærkning: Opmærkning af beholdere til udlevering af færdigretter blev fremvist. Vejledt konkret om at virksomheden skal sikre at ID-mærker ikke bliver anvendt til andre end deres egne varer.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

27-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk