

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" 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: Kontrolleret håndtering af fødevarer i grønt køkken, kolde køkken og varme køkken, kontrolleret opbevaring af fødevarer i samtlige køle- og frost inventar. Konkret vejledt om temperatur for opbevaring og transport af letfordærlig fødevarer og henvist til Hygiejne bekendtgørelsen og hygiejnevejledningen.

Mikrobiologiske kriterier: Kontrolleret at virksomheden overholder deres prøveplan for mikrobiologiske prøver udtaget af virksomheden for *Listeria monocytogenes* i Kat. 1.3 og prøver for snittet frugt og grønt (*Salmonella* og *E. coli*) samt har de taget miljøprøver: ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om der er ingen krav for miljøprøver hvis produkter er indplaceret i 1.3 kategori i henhold til mikrobiologiforordningen.

Kontrolleret virksomhedens baggrundsdokumentation for styring af vækst af *Listeria monocytogenes* i spiseklare fødevarer, der af virksomheden er indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Følgende fødevarer er kontrolleret: Spiseklar mad til frokostordninger

Følgende er kontrolleret: Procedurer for at råvarer brugt til produktion af mad er under 5 dage holdbarhed ved gennemgang af opbevaring af råvarer i kølerum mærket med produktionsdato, samt stikprøvekontrol af PH målinger/registreringer for syltet varer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, samt samtlige kølerum og fryser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Samtlige kølerum og fryser. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om udbedring af hulet i fliser i varme køkken ved produktionsvask/opvask.

Fødevestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Personlig hygiejne, varemottagelsen, opvarmning og nedkøling, opbevaring køle og frost, langtidsstegning og fermentering samt kontrolleret udpejning af GAG og CCPér.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelsen, opbevaring køle og frost, opvarmning og nedkøling, langtidsstegning, fermentering og syltning af frugt og grønt samt kontrolleret skriftlig procedurer for personlig hygiejne herunder procedurer for håndvask i forskellige processer i produktionskøkken samt efter pause.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Konkret vejledt om væsentlig ændringer i virksomheden meddeles til Fødevarestyrelse via ansøgningens blanket som findes på www.fvst.dk

ID-mærkning: Kontrolleret at madkasser som levere mad med animalske oprindelse er mærket med oval mærker med virksomhedens autorisation nummer: 6748: ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

14-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift