

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CaterCorp ApS**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **42731161** Aut.nr. **6560**

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.	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af grønsager ved udskæring og snitning, opbevaring af råvarer i kølerum samt målt temperatur. Gennemgået procedurer for nedkøling af boghvedekerner til brug i salater, samt holdbarhedsvurdering og styring af holdbarhed for hjemmelavede dressinger.

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: Varmholdt spiseklar mad, salater, pålæg og desserter.

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori 1.19 og 2.5.1. snittede frugt og grøntsager (spiseklare).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvefrekvens på 2 gange årligt for følgende fødevarekategorier 1.19 og 2.5.1.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1.19 og 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

11-12-2023

Dato

1 time 45 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 **CaterCorp ApS**

Adresse **Hobrovej 799**

Postnr./By **9230 Svenstrup J**

CVR-nr. **42731161**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af 1.19 spiseklare salater, snittet grønt, undersøgt for fødevarer sikkerhedskriterier og kategori 2.5.1 spiseklare salater og snittet grønt for proceshygiejne kriterier i perioden januar 2023 til dags dato. Set analyseresultater fra 09-01-2023 for snittet broccoli til salat, og analyseresultat fra 07.06.2023 for blandet salat og snittet springløg til topping.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vareindlevering, kølerum med råvarer, produktionsområde med fremstilling af salater, snitteplader og grønsagssnitter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Grønsagssnitter og snitteplader. Vejledt konkret om opbevaring af snitteplader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende udstyr: Grønsagssnittere og snitteplader. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for håndtering af frugt og grønt bl.a. ved skylning og blanchering af risikoprodukter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for Listeria i spiseklare middagsretter "varmholdte", pålæg, salater, dressinger og desserter.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer uden anmærkninger: Cherrytomater, agurk, Portobello svampe og petit kartofler ved følgeseddel af 11.12.2023, samt Mangofrugt, og hindbær ved følgeseddel af 11.12.2023.

Fødevarestyrelsen

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

11-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift