

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse **Beta 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **10649870** Aut.nr. **5347**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrollen er foretaget med udgangspunkt i at virksomheden er 3.partscertificeret.

Gennemgang af 3 afvigelser, 2 bemærkninger og 1 anbefaling i 3. parts certificerings rapport (ISO 22000 Certifikat) fra den 21.02.23 blev gennemgået og fulgt op på.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt personalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, set at personalet har egnet og rent arbejdstøj. Vejledt konkret om hygiejne vedrørende privat vask af arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for at undgå allergen kontaminering ved anbrud på pakninger med allergener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Frostrum og kølerum med kød.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for kalibrering af termometre, herunder kalibrering i køle- og frostrum set servicereport fra indeværende år.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse vedr. temperatur ved opbevaring på køl- og frost, som er udpeget som OPRP. Set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater, herunder også kurve for logger stikprøvevis for indeværende år til d.d. for ovennævnte OPRP.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

12-12-2023

Dato

4 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse **Beta 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **10649870**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerborne sygdomme. Set virksomhedens brochure vedr. instruktion af personale på lager, hvor der er nævnt forholdsregler ved norovirus/roskildesyge.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på rødspætte fillet 60-90g, herunder kontrolleret oplysninger vedr. fangstmetode og fangstområde. Gennemgang af virksomhedens procedurer for at sikre at oplysninger om fangstmetode og fangstområde følger varen. Vejledt generelt om kontrol af mærkning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Allergenmærkninger på økologisk fransk sennep og havrekiks med chokolade, og kiks i ostekasse. Virksomheden oplyser, at der laves stikprøver af allergenmærkning af kvalitetsafdelingen og centralt.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation og CVR-nummer. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret regnskab for økologiske fødevarer stikprøvekontrol af løbende regnskab med udgangspunkt i fysisk vareoptælling af udvalgte vare på lager Økologisk salami Milano hel, Økologisk Fransk Dijon Sennep 700g og Økologiske sojabønner 1 kg, derunder sporbarhedskontrol på ovennævnte varer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret dokumentation for økologisk oprindelse af modtagne økologiske fødevarer Økologisk salami Milano hel, Økologisk Fransk Dijon Sennep 700g og Økologiske sojabønner 1 kg, herunder dokumentation for, at leverandøren er omfattet af økologikontrol. Ingen anmærkninger.

Modtaget kopi af dokumentation for økologiske sojabønner til krydskontrol.

Kontrolleret mærkning med EU-logoet på følgende økologiske fødevarer: Økologisk salami Milano hel, Økologisk Fransk Dijon Sennep 700g og Økologiske sojabønner 1 kg. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB Catering Aarhus A/S**

Terminal

Adresse **Beta 1**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **10649870**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Medtaget fotodokumentation.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarheds- og oprindelsesmærkning af oksekød mørbrørbrad, dansk kalv og Gastro Kalv Culotte.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overenstemmelseserklæring, brugsanvisning og sporbarhed på vacuumposer 190 x 300 mm.

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk