

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Catering Danmark Aps København**

- FEST

Adresse **Smedeland 8B**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **17089234**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-12-2023



Tidligere kontrol

Dato	16-11-2023	
Dato	27-06-2023	
Dato	15-06-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret. Blanketten eftersendes digitalt.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Gennemgået virksomhedens produktionsflow. Ingen anmærkninger.

Gennemgået opbevaring af fødevarer og målt temperaturer i køle- og frostrum. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet. Virksomheden har endvidere forevist arbejdsbeskrivelse omkring personlig hygiejne, som underskrives ved ansættelser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: køle- og fryserum og køleblæs. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret: Gulv og væg ved ovne 8, 17, 18 og 19 i Varm produktion.

Følgende er konstateret: Væg bag ovne fremstår med afskalning af maling. Gulvet under/bagved ovne fremstår med

Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Catering Danmark Aps København

- FEST

Adresse Smedeland 8B

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 17089234

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kalkplamager og gammelt snavs.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden har emnerne stående på deres vedligeholdelsesplan. Vejledt konkret om at få det udbedret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse på opvarmning, nedkøling og opbevaring der er udpeget som CCP'er på kølepligtige fødevarer er gennemgået.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) på opvarmning, nedkøling og opbevaring er gennemgået. Korrigerende handlinger er ligeledes gennemgået.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og opbevaring for november til dags dato.

Virksomheden reviderer egenkontrolprogrammet årligt.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareraktiviteter er gennemgået og stemmer overens med Fødevarestyrelsens registreringer. CVR.- og p- nummer er bekræftet i

Virkk.dk

21-12-2023

Dato

Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk