

Virksomhed **Sønderborg Catering**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Adresse Coriolisvej 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37450138 Aut.nr. 6935

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

- Indpakning og emballering: Virksomheden redegjorte for håndtering af måltider til udlevering. Der anvendes gastro bakker eller plastbakker, som transporteres i flamingo kasser til varmholdelse. Private kan hente måltider i folie lukkede plastbakker.

- Temperatur, produkter: Gennemgået procedurer for opvarmning, nedkøling, og genopvarmning af kylling kød.

Virksomheden forklarede hvordan temperaturen blev overvåget (ovntemperatur) samt målt (håndtermometer).

Undtagen fisk sker opvarmning altid til 75 °C.

Hygiejne: Rengøring:

- Rengøring af lokaler og udstyr: Kontrolleret at rengøringsstand i produktionslokaler og kølerum viste løbende renholdelse.

- Periodisk rengøring: Ved gennemgang af dele af virksomheden konstateret at overliggende konstruktioner var holdt rene.

Virksomhedens egenkontrol:

- Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-baseret egenkontrol program: Der er ikke konstateret væsentlige ændringer i programmet, som var tilgængelig i virksomheden og blev stikprøvevis gennemgået (risikovurdering, procestrin varemodtagelse, - opbevaring, - opvarmning, revision).

Kontrolresultater set registreret løbende. Vejledt konkret om at registreringer af CCP overvågning kræver angivelse af hvem-, hvornår -, og hvordan overvågninger er foretaget.

- Kritiske styringspunkter (CCP'er): Kontrolleret et udvalg med henblik på beskrivelse af risikofaktor, grænseværdi, overvågning, og korrigerende handling. Vejledt konkret om at et CCP kun kan udpeges til et procestrin som er styrbar.

Mærkning og information:

22-02-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sønderborg Catering**

Adresse Coriolisvej 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 37450138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- Mærkning: Kontrolleret at indgåede råvarer og halvfabrikater kan identificeres (produktbeskrivelse, batch, holdbarhed, producent).

- Sporbarhed: Virksomheden kunne redegøre for leverandører og modtagere og dermed finde frem til anvendte varer i et given udleveret parti.

Godkendelser m.v.:

- Identifikationsmærkning: Kontrolleret stikprøvevis at modtagede animalske fødevarer er forsynet med ID-mærke (Kødprodukt, mælk, ost) og oplysninger om producent.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

22-02-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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