

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Crone Catering ApS**

Adresse **Vølundsvej 2**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **44487241** Aut.nr. **6903**

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	
☒ 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: Hygiejniske håndvaskefaciliteter,

opbevaring og adskillelse af fødevarer, temperaturer i

køleenheder. Virksomhedens lokaler og flow er vurderet

tilstrækkeligt i forhold til kapacitet og krydskontamination. Set

dagens produktion af hjemmelavet roastbeet til

kernetemperaaur 59 grader, holdetid 10 timer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Kølerum, varm køkken, kold afdeling herunder arbejdsborde og

arbejdsredskaber, opvaskerum samt varemottagelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Port ved

varemottagelse, hoveddør til produktions lokalet.

Virksomheden har ekstern virksomhed til skadedyrs sikring på udearealer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram er

vurderet tilstrækkeligt integreret, herunder særskilt

risikoanalyse med udpegninger af CCP og GAG samt

dokumentation for gennemført egenkontrol.

I virksomheden egenkontrolprogram er der risikoanalyse for

Listeria samt en mikrobiologisk

prøveudtagningsplan.

Godkendelser m.v.: Godkendelsesvilkår kontrolleret.

Virksomheden er gennemgået med henblik på autorisation ved

ejerskifte og autoriseres d.d. med autorisationsnummer 6903

og indplaceres i risikogruppen catering med levering til

detailvirksomheder (detail med engros) DE 56.20.00

Autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Antallet af ordinære

kontrolbesøg pr. år for denne risikogruppe er på nuværende

tidspunkt 4.

17-01-2024

Dato

1 time 30 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 **Crone Catering ApS**

Adresse Vølundsvej 2

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 44487241

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens lokaler og aktiviteter med hensyn til autorisation som Catering virksomheden:

Varemodtagelse med opbevaring af Thermo kasser, produktionskøkken med; Varm køkken afdeling, kold afdeling, bage afdeling, opvaskeområde, tørvarer område, kølerum, frostrum, emballagelager, kontor, frokostur, omklædningsrum med toilet. Virksomheden råder periodisk over køle container som lejes af eksternt firma, kølecontainer står i forlængelse i gården

Virksomheden kan autoriseres fra d.d. og der fremsendes en autorisation

Konkret vejledning om ID- mærkning af animalske fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre Jf. www.virk.dk

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 fødevarer sikkerhedskriterier og proceshygiejnekriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 og 2. 5.1 At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for følgende fødevarekategorier og miljøprøver.

Fødevarestyrelsen

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

17-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk