

Virksomhed **City Catering ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Adresse Buddingevej 201B

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 36982306 Aut.nr. 6748

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer:

Virksomheden har mundtligt redegjort for deres procedurer ved varemottagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Tlbagetrækning: Virksomheden har mundtligt redegjort om deres procedurer. Ingen anmærkninger

Temperatur i køle- og fryserum kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af virksomhedens køle- og fryserum fremstår renholdte. Der rengøres dagligt i kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse af kølepligtige fødevarer er gennemgået. Der er udpeget mikrobiologisk CCP på kølepligtige fødevarer og endvidere kemisk CCP på fersk fisk. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varemottagelse af kølepligtige fødevarer, herunder korrigerende handlinger er gennemgået. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for perioden ultimo maj til dags dato er stikprøvevis gennemgået. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p. nummer er bekræftet i Virk.dk.

23-10-2024

Dato

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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