Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BC Catering Roskilde A/S**

Adresse Langebjerg 17
Postnr./By 4000 Roskilde
CVR-nr. 19354598 Aut.nr. 5629

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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: 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.

Denne kontrol er gennemført med gennemgang af den seneste auditrapport fra certificeringsorgan fra februar 2025. Der er på den baggrund ikke foretaget yderligere kontrol af følgende lovgivningsområder: Sporbarhedssystem, skadedyrssikring, verifikation og kalibrering af temperatur følere og uddannelse/instruktion af personale.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølerum, fryserum. Overvågning af temperatur i køle-/fryserum. Opbevaring og orden i køle-/fryserum samt tørvarelager. Procedurer for distribution af kølepligtige fødevarer, herunder overvågning af temperatur under transport. Kontrollen er gennemført ved interview med en ansat der transportere fødevarer.
Affaldshåndtering på lager.
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kølerum, fryserum herunder køleaggregater. Lastrum på en kølebil herunder køleaggregat.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelsesstandard af lastrum på 1 varebil. Kølerum og fryserum herunder at gulve, vægge og lofter er intakte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for procestrin varemodtagelse kølevarer udpeget til at blive styret ved god arbejdsgang, med overvågning af temperatur og

26-05-2025
Dato

1 time 25 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 **BC Catering Roskilde A/S**

Adresse Langebjerg 17
Postnr./By 4000 Roskilde
CVR-nr. 19354598

Tilsynsførendes bemærkninger

dokumentation. Procestrin opbevaring af kølevarer udpeget som OPRP.
Procestrin distribution af kølepligtige fødevarer udpeget som OPRP.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for virksomhedens to OPRP, hvor de har daglig overvågning og frekvens for dokumentation af daglig.
Virksomhedens skriftlige overvågning og dokumentation af temperatur på varemodtagelse, som er hver gang der modtages varer er der 3 stikprøvekontroller.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse af kølevarer, opbevaring af kølevarer samt transport af kølevarer for perioden maj 2025. Virksomheden har fremvist dokumentation på opfølgningen fra sidste auditrapport samt en afvigelse konstateret i varemodtagelsen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomhedens aktiviteter omfattet af autorisation kontrolleret. Stikprøve kontrolleret at animalske fødevarer i køle rum er modtaget færdigpakket med autorisationsnummer mærket på de enkelte pakker.

26-05-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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