

Virksomhed **City Catering ApS**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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	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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<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: Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder tildækning og adskillelse og opbevaring og allergene -håndtering.

Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Temperaturmåling i køle- og fryserum.

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 fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori, 1.3, 1.19 samt 2.5.1.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for ovennævnte fødevarekategorier og miljøprøver.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver spiseklare retter og snittet frugt og grønt, har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet

01-10-2025

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Virksomhed **City Catering ApS**

Adresse Buddingevej 201B

Postnr./By 2860 Søborg

CVR-nr. 36982306

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udtaget og undersøgt efter en egnet metode.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af Listeria i Wienersalat og Salmonella og E. coli i dagens salat i perioden marts og september.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater. Virksomheden har oplyst og fremvist positiv miljøprøve på gulv under bord i kold produktion. Listeria påvist den 16/9-2025.

Virksomheden har foretaget korrigerende handlinger i form af nulstilling i produktionsområdet. Der er bestilt milprøveudtagning igen og analyseresultat afventes.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige varer, udpeget som CCP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedurer, herunder korrigerende handlinger for opbevaring af kølepligtige varer.

Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring af kølepligtige varer i perioden juli til dags dato.

Mærkning og information: Virksomheden har fremvist dens menukort med information af allergene ingredienser. Kunderne kan endvidere ringe til virksomheden om allergene oplysninger.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

01-10-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift