

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Catering Danmark Aps Tilst**

detail

Adresse True Møllevej 4

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 17089234

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 05-07-2021	
Dato 21-11-2019	
Dato 07-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af henvendelse fra virksomheden vedr. en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrol af temperaturer og overdækning af fødevarer i diverse kølerum set og fundet i orden. Frosne ferske kødprodukter optøes på køl, håndtering af fersk kød foretages på særskilte borde/område hvor der kun håndteres ikke spiseklare produkter (ikke spiseklart i dette område), efter håndtering af fersk kød rengøring med efterfølgende desinfektion med godkendt middel, ok. Saucer mv. til senere varmebehandling modtages færdigtillberedt og nedkølet, set, ok. Varmebehandling over 75 grader, hvis nedkøling af egne produkter foretages dette i blæstkøler indenfor 4 timer, rutiner gennemgået uden anmærkninger. Temperaturer ved pakning, kold direkte fra køl og varm direkte fra ovn, 3 timers rettesnor start når mad forlader virksomheden. Der er beskrevet vejledning til kunder, om hvorledes maden bør opbevares, opvarmes tid for servering mv. efter modtagelse. Regelmæssig kontrol af temperatur under transport fra virksomhed til sidste modtager igangsættes. I produktionsområde er der adgang til fødevarevaske og opvaskevask. Der er 2 separate håndvaske. Konkret vejledt om adgang til hensigtsmæssige placerede håndvaske, særligt ved grøntområde og begge

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Catering Danmark Aps Tilst

detail

Adresse True Møllevej 4

Postnr./By 8381 Tilst

CVR-nr. 17089234

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskeområder. Der er adgang til personalefaciliteter. Der er har i år ikke været sygdom blandt personalet som kan relateres til smitte via fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af arbejdsoverflader i produktionsområde, i diverse kølerum, udstyr som kommer i kontakt med fødevarer set og fundet i orden. Procedurer ved opvask af returemballage, ok. Opvaskemaskiner med skyl over 80 grader. Det oplyses, at rengøring i opvaskeområde til retur emballage er planlagt til rengøring inden opvask igen opstartes. Frekvens for rengøring af filtre i udsugning opdateres, ok. Følgende er konstateret: Der er en del kalk aflejring på gulve, i og under ovne mv. i produktionskøkken. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om brug af middel som kan fjerne kalk på overflader

Hygiejne: Vedligeholdelse: Plan for vedligeholdelseplan drøftet og der er igangsat plan og tid til gennemgang af lokaler, herunder plan for håndvaske, renovering af gulve mv.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret risikoanalyse, egenkontrolprogram og regelmæssig ugentlig/daglig dokumentation, set for produktionen i februar måned, ingen afvigelse konstateret, ok.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne. Personalehåndbog er under opdatering, heri beskrives hvorledes personalet bør forholde sig i forbindelse med sygdom, smitte og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Ved kommende personalemøde informeres personalet om nyt i personalehåndbog vedr. sygdom/smitte.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens basisoplysninger og risikoaktiviteter opdateret.

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk