

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB CATERING A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 5

Adresse Kystvejen 80

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 11283403 Aut.nr. 4918

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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,<br>politianmeldelse<br>virksomheds-karantæne,<br>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              |                                           |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Frostlager

fremstår egnet til frostlagring af emballerede animalske

fødevarer. Ok. Kølelager fremstår egnet til kølelagring af

emballerede animalske fødevarer. Hygiejnisk opbevaring af

animalske produkter i kølerum. Ok. Hygiejnisk opbevaring af

animalske produkter på frostlager. Ok.

Krav til råvarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set emballeret

og mærket kamfilet fra godkendt leverandør.

Temperatur, køle- og fryserum

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperatur af kamfilet i kølerum målt til 1,2 grader

Celsius. Ok. Frostlagertemperatur aflæses til minus 18,6

grader Celsius. Ok.

Temperatur, produkt:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i

oksesmækød til hakning målt til 0 grader Celsius. Ok.

Hygiejne under produktion herunder krydssmitte

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk

håndvaskefacilitet med rindende vand, sæbe,

engangshåndklædepapir og affaldskurv til brugt

engangshåndklædepapir til hygiejnisk håndvask og aftørring af

hænder i produktionslokalet. Ok.

Personlig hygiejne og helbred

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk

beklædning af personalet i produktionslokalet. Ok. Hygiejniske

omklædningsfaciliteter og toiletforhold. Ok.

14-03-2023

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB CATERING A/S**

Adresse Kystvejen 80

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 11283403

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 5

Krav til hakket kød, tilberedt kød og kødprodukter

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Ok.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen. Ok.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier. Ok.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens tilberedt kød. Ok.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger [slet det ikke relevante]:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver på tilberedt kød har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium. Ok.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium. Ok.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af tilberedt kød, undersøgt for Salmonella og E. coli udtaget 20/02/2023 og 27/02/2023. Ok.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af tilberedt kød undersøgt for Salmonella og E. coli. Ok.

Transport (generel hygiejne og temperatur)

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Interne transportmidler: 1 paralleløfter. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB CATERING A/S**

Adresse Kystvejen 80

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 11283403

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 5

Hygiejne: Rengøring:

Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Frostlagre, kølelagre, reoler på frostlagre og kølelagre, produktionslokale, pakkerum. Ok.

Rengøring af lokaler og udstyr, som kommer i kontakt med fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: 1 bord og 3 vemagvogne. Ok.

Transportmidler, rengøring og desinfektion

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende interne transportmidler: 1 rengøringsvenlig palleløfter. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Måleudstyr, kalibrering/vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set vægt i pakkelokalet samt dokumentation for kalibrering af vægten ved eksternt DANAK-certificeret firma udført 12/11/2021. Ok. Set certifikat for kalibrering af indstiktermometer. Ok.

Transport, vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret vedligeholdelse af interne transportmidler: 1 palleløfter. Ok.

Virksomhedens egenkontrol:

14-03-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB CATERING A/S**

Adresse Kystvejen 80

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 11283403

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 4 af 5

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens risikoanalyse for tilberedt produkt med fokus på panering, prøveudtagning og vurdering af prøveresultater og procedurer ved konstaterede afvigelser. Ok.

Skriftlige procedurer – CCP, OPRP og GMP med afgørende betydning for fødevarer sikkerhed

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skriftlige procedurer for procedure ved påvisning af Salmonella i tilberedt hakket kød. Ok.

Dokumentation for overvågning af CCP'er, evt OPRP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for procedurer ved påvisning af Salmonella i tilberedt kød samt virksomhedens afvigerapport og tiltag i overensstemmelse med virksomhedens egenkontrol-procedurer. Ok.

Mærkning og information:

Mærkning

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set emballerede, mærkede animalske fødevarer på frostlagre og på kølelagre. Ok.

Godkendelser m.v.:

Autorisation, herunder vilkår

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nuværende autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ok.

Opdatering af EU-lister i KOR

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AB CATERING A/S**

Adresse Kystvejen 80

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 11283403

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 5 af 5

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomheden med autorisationsnummer 4918 på opdateret EU-liste. Ok.

Risikokarakterisering i KOR

Registreringer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr og fødevareaktiviteter samt risikoplysninger. Ok.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift