

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124 Aut.nr. 6859

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 fysisk.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer ved varemottagelse. Virksomheden har mundtligt redegjort for 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.

Tilbagekaldelse. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres procedurer omkring tilbagekaldelse af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Virksomheden har fremført rengøring af pålægsmaskine. Rengøring og desinfektion udføres i to adskilte arbejdsgange. Desinfektionsmiddel ECOLAB, Micro-Quat Extra, jnr. 2008-20-5408-01106, godkendt af Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkning.

Periodisk rengøring af lokaler. Virksomheden har mundtlig redegjort for rengøring af lokaler. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af lastrum i virksomhedens transportmidler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lastrum i virksomhedernes transportmidler fremstår vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse for kølepligtige fødevarer - hakket kød er udpeget som CCP. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for CCP - hakket kød er gennemgået og de korrigerende handlinger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af hakket kød i perioden juli til dags dato. Ingen anmærkninger.

06-02-2024

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Catering Kitchen**

Adresse Lindevangs Alle 3, St

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 42428124

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er gennemgået og kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens oplysninger af EU-lister og risikoplysninger.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden.

Fødevarestyrelsen

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

06-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk