

Virksomhed **Nordsjællands Event- & Konferencenter**

v/Normalex ApS

Adresse Gydevang 39-41

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 29424489

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Autorisationer m.v.
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	<input type="checkbox"/> Prøver udtaget

Denne kontrol, dato

**30-08-2010**

Tidligere kontrol

Dato 13-01-2010	
Dato 21-07-2009	
Dato 20-04-2009	

### Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Det indskræpes, at virksomheder skal overholde de almindelige

hygiejnebestemmelser. Følgende er konstateret:

Virksomheden er gennemgået på baggrund af dårlige analyseresultater. Der er ikke noget entydigt svar på at resultaterne er dårlige, men der er flere indikationer. Virksomhedens holdbarhedsvurdering for skåret pålæg er vurderet for lang. Derudover kan der ske

genanvendelse af pålæg fra buffet uden genopvarmning. Virksomheden havde følgende bemærkninger; procedurer vil straks blive ændret.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at maskiner skal rengøres tilfredsstillende efter brug. Følgende er

konstateret: Pålægsmaskine fremstår med pålægsrester, maskinen har ikke været brugt i produktionen på dagen. Virksomheden havde følgende

bemærkninger: De vil være meget mere opmærksomme på rengøring. Indskærpelserne medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Virksomheden kan inden 14 dage anmode om skriftlig begrundelse og kan påklage afgørelsen til

Sekretariatet for Fødevarer- og Veterinærklager

Fødevareregion Øst  
Fødevarerafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

Aflleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time 30 min  
Kontrollens varighed



# Kontrolrapport

**Virksomhed** Nordsjællands Event- & Konferencecenter

v/Normalex ApS

**Adresse** Gydevang 39-41

**Postnr./By** 3450 Allerød

**CVR-nr.** 29424489

## Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

senest 4 uger efter modtagelse af kontrolrapporten eller en skriftlig begrundelse. En eventuel klage skal sendes til fødevareregionen.

**Virksomhedens egenkontrol:** Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opvarmning samt temperaturkontrol for perioden maj til d.d. ingen anmærkninger. Virksomheden har lidt mangler i dokumentation for nedkøling. Vejledt omkring korrekt dokumentation for nedkøling, og virksomheden oplyser at de vil have mere fokus på dette område.

**Offentliggørelse af kontrolrapport:** Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Fødevareregion Øst  
Fødevarerdivision Rødovre

Fjeldhammervej 15  
2610 Rødovre

T 72 27 60 00  
F 72 27 63 99

www.fvst.dk  
o-foedevareafd.roedovre@fvst.dk

30-08-2010

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift