

Kontrolrapport



Virksomhed **Neuroenhed Nord Brønderslev**

Køkkenafdeling i kælder.

Adresse **Nørregade 77**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **29190941**

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.	
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 og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-09-2018



Tidligere kontrol

Dato	18-10-2017	
Dato	07-10-2016	
Dato	05-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskab og fryser i køkkenet og mellemgang. Der er sæbe og papirhåndklæder ved håndvask. Virksomheden har mundligt beskrevet procedurer for opvarmning af frossen gelemad. O.K.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og opvaskeafsnit, mellemgang med kaffeafsnit samt personalekantine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Lagerlokale. Der er lagt nyt gulv. Ingen anmærkninger

Kontrolleret: Vedligeholdelse af vægge. Følgende er konstateret: Væggene i lagerlokalet, især ved vinduet skaller af med maling og drysser på gulvet. Virksomheden oplyser at væggene i lagerlokalet sættes i stand med udgangen af 2018.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kontrol med temperatur ved levering af madvogn som opvarmning fra maj-september 2018.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mælkeprodukter i køleskabe, ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk