

Kontrolrapport

Virksomhed **Ældre, Nørremøllecentret,**

Afdeling 2 (Nord)

Adresse **Paradisvej 68A**

Postnr./By **3730 Nexø**

CVR-nr. **26696348**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2018	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der er 3 køkkener tilknyttet afdeling nord. Produktion foregår helt overvejende i et af køkkenerne. Kontrolleret opbevaring herunder temperatur i køleskabe. Kontrolleret adskillelse af arbejdsfunktioner. Håndtering og opbevaring af rå grøntsager foregår i særskilt lokale. Kontrolleret procedurer for intern holdbarhed af pålæg som er opskåret/sliced i køkkenet. Sliced pålæg gives 2 dages holdbarhed. Opskåret pålæg i stykker der vacuumpakkes og opbevares på køl gives længere holdbarhed. Virksomheden har procedurer for datomærkning af opskåret/slices pålæg der opbevares på køl. Vejledt konkret omkring intern holdbarhed af spiseklare fødevarer på køl af hensyn til risiko for Listeria: Hvis der gives max holdbarhed 5 dage er der ikke risiko for at Listeria kan vokse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkkenlokaler, inventar, borde, skabe m.v. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation perioden januar-marts 2019 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret vedligeholdelse af køkkenlokaler, borde, komfur, inventar. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk