

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

25-09-2019



Tidligere kontrol

Dato	28-03-2019	
Dato	26-01-2018	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Der er 3 køkkener tilknyttet afdeling Nord. P.t. kun produktion i 1 køkken.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse ved håndtering og opbevaring af rå og spiseklare fødevarer således at kontaminering forebygges. Kontrolleret procedurer for nedkøling af større portioner. Kontrolleret procedure for beskyttelse af serveringsklare fødevarer under transport mellem køkkenerne. Kontrolleret procedurer for rengøring og desinfektion af borde mellem arbejdsprocesser. Kontrolleret opbevaringstemperatur i køleskabe. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger. Vejledt om fastsættelse af holdbarhed i køleskab af spiseklare fødevarer med hensyn til vækstmuligheder for Listeria. Retningslinie højst 5 dage.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler og inventar: køkken, køleskabe samt inventar iøvrigt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation april-september 2019 for modtagekontrol,

opbevaringstemperatur, opvarmning, samt nedkøling. OK.

Dokumentation for nedkøling omfatter kun 2 produkter. Vejledt om, at måle på forskellige produkttyper og portionsstørrelser.

Offentliggørelse af kontrolrapport: 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