

Kontrolrapport



Virksomhed **Novo Kursuscenter**

Kantine

Adresse Emiliekildevej 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 24256790

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

15-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	22-09-2020	
Dato	06-02-2019	
Dato	31-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, vareadskillelse, køle og frysetemperaturer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Gennemgået virksomheden procedere for charcuteri produktion af diverse produkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: visuel rengøringskontrol af produktionsområder og lagerfaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) i forbindelse med charcuteri produktion, virksomheden styrer ved PH fald og vandaktivitet.

virksomheden anvender vurderet branche kode.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse af kølepligtige fødevarer, temperaturkontrol. opvarmning og nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for lagesaltning af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 12 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Novo Kursuscenter**

Kantine

Adresse Emiliekildevej 1

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 24256790

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kødprodukter med anvendelse nitrit.

konkret vejledt for tilsætning af antioxidanter fx ascorbat til en nitritsaltlage på mellem 300-400 mg/kg kød
mindsker dannelsen af nitrosaminer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

15-06-2021

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk