

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

30-09-2021



Tidligere kontrol

Dato	25-09-2019	
Dato	28-03-2019	
Dato	26-01-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, køkken robot, emfang og fedtfilter i produktionslokalet. Ingen anmærkninger. Kontrolleret affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Måleudstyr til dokumentation af CCP er tilstede og er velvedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og nedkøling. For periode 1.5 til 30.9.2021. samt kontrollerer risikoanalysen for opvarmning og nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Vejledt virksomheden om nedkøling af fødevarer, at der ikke dokumenteres nedkøling af frugtgrød, men af fødevarer som ved forkert eller for langsomt nedkøling kan udgøre en risiko for mennesker. Introduceret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Ældre, Nørremøllecentret,

Afdeling 2 (Nord)

Adresse Paradisvej 68A

Postnr./By 3730 Nexø

CVR-nr. 26696348

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

virksomheden til FVST Sitta program for sikker nedkøling og varmebehandling.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt virksomheden ved indførelse af et spisemærke.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

30-09-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift