

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordkap Familiegrill**

Adresse **Nordkap 7**

Postnr./By **7500 Holstebro**

CVR-nr. **31194881**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	28-06-2022	
Dato	18-03-2022	
Dato	03-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens aktivitet: Nedkøling

Kontrolleret hvad der nedkøles: Der nedkøles flæsksteg, ribbensteg, saucer og hele kyllinger.

Under kontrolbesøget er nedkøling af ribbensteg kontrolleret. Der nedkøles i virksomhedens fryserum. Kontrolleret kapacitet i fryserummet, i forhold til belastning, ingen anmærkning.

Kontrolleret mængde og emballage der anvendes ved den konkrete nedkøling af ribbensteg. Der nedkøles i stål

bradepander. Der nedkøles i et lag, men med enkelt steg placeret oven på. Vejledt om og demonstreret

varmebortledning ved rokering af øverste steg. Kontrolleret virksomhedens procedurer for kontrol af temperatur og tid ved påbegyndt nedkøling samt temperatur og tid ved endt

nedkøling, ok. Kontrolleret anvendt måleudstyr/termometer, i forholdt til om det er egnet og retvisende, ok.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af saucer, hvor der nedkøles ca. 5-6 liter af gangen. Her anvendes primært stål gryde med stor diameter/stor overflade, som også placeres i fryserummet, ok.

Fremvist foto materiale "Hurtig nedkøling af varm mad" og vejledt om brug af SITT et beregningsværktøj ved Nedkøling,

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordkap Familiegrill**

Adresse Nordkap 7

Postnr./By 7500 Holstebro

CVR-nr. 31194881

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Varmebehandling og Varmholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, ok. Nedkøling er udpeget som CCP, med styrende foranstaltning: Nedkøling fra 65-10 grader på tre timer, ok. Vejledt om ændring af regler, således at det nu er muligt at ændre til fire timer.

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer for nedkøling, ok. Egenkontrolproceduren er kortfattet. Der er fastsat dokumentationsfrekvens på hver 14. dag. Vejledt om mulighed for revision. Der er henvist til eksempel på egenkontrol på FVST hjemmeside.

Kontrolleret dokumentation for nedkøling i perioden fra januar 2022 til marts 2023, ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk