

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **NYMA Foodlab**

Adresse Ringen 7

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 40756086

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har fravalgt startshjælpsvejledning.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbavering af fødevarer i køler, temperaturer, ok.. Der er under tilsynet håndtering af rå dej til klargøring til bagning i morgen, kontrol uden anmærkninger. Pt. tilberedning færdigretter som færdigpakkes til salg fra egen dagligvarebutik og bagning af brød/kager som også leveres til egen dagligvarebutik. I produktionsområde og opvaskeområde er der adgang til 3 vaske til henholdsvis af hænder, til fødevarevask og opvaskevask., 1 vask er planlagt til opsætning i bageområde. Der er adgang til separat personaletoilet og når færdigindrettet etableres der i forrum til toilet lukkede skabe til opbevaring af arbejdstøj, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i køkkenets område på overflader, inventar og udstyr set og fundet i orden. Der er hætteopvaskemaskine med skyl over 80 grader, ok. Rengøring i højden tilføjes i rengøringsplan.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Lokaler er nyeetablerede og fremstår med vaskbare overflader på gulve, de fleste vægge. På lofter og på endevæg er der overflade med støvbundet beton, her er der vejledt om obs på at overfladen er glat og ikke er absorberede. Inventar og udstyr er egnet til storkøkkendrift, stål overflader mv.. Der er gulv afløb og udsugning, Lager med køleskabe og reoler til tørvarer er bestilt, forhold vurderet

Fødevarestyrelsen

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

1 time 25 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 **NYMA Foodlab**

Adresse Ringen 7

Postnr./By 8200 Aarhus N

CVR-nr. 40756086

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

i orden.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram er videreført fra tidligere virksomhed før flytning, er tilpasset nye aktiviteter. Dokumentation efter ugentlig fastsatte frekvenser er igangsat for udpegede kontrolpunkter, ok.

Godkendelser m.v.: Virksomheden er indplaceret i risikogruppe høj og er omfattet af stikprøvebaseret basiskontrol] på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst og med det der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

01-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk