

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Catering ApS**

Adresse Kirsten Walthers Vej 5

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 30356950 Aut.nr. 6647

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret håndtering af fødevarer i grønt køkken, varme køkken, pålægs afdelingen, kontrolleret opbevaring af fødevarer i to kølerum samt kontrolleret adskil se af færdigvarer og råvarer i kølerum i kælderen.

Temperatur, køle og fryser: Kontrolleret temperatur i to kølerum, køleskab i pålægs afdelingen: Ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret facilitet til håndhygiejne i pålægs afdelingen, og kontrolleret omklædningsrum i kælderen: ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for røgning af svinemørbrad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken og kølerum i kælderen

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulvet i varme køkken. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om kallibrering af håndtermometre.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra marts 2023 til d.d.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Menu kort for d.d. for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

12-06-2023

Dato

1 time 30 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 **Nordic Catering ApS**

Adresse Kirsten Walthers Vej 5

Postnr./By 2500 Valby

CVR-nr. 30356950

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter:

Ingen særlig ktivitet import.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring(er) på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale(r) er kontrolleret Sandwich papir og pap bakker.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Stikprøvekontrolleret sporbarhed for sandwich papir i form af faktura.

Fødevarestyrelsen

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

12-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk