

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkkenområdet Hjørring Kommune**

Adresse **M. P. Kofoeds Vej 1**

Postnr./By **9800 Hjørring**

CVR-nr. **29189382** Aut.nr. **5813**

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, 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: Gennemgået procedurer for slicening af pålæg, herunder procedure for at der ikke sker unødigt temperatur. Set håndtering under pakning af pålæg i bakker, herunder temperatur og kontaminering. Kontrolleret opbevaring af skiveskåret pålæg i kølerum. Pålæg er mærket med åbningsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens flow ved udportionering af grydestegt nakke med skysovs, kartofler og bønner, herunder hygiejne under udportionering, hvor medarbejdere anvender handsker og hårnet. Medarbejder har fortalt om procedurer ved slicening af kød til efterfølgende udportionering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set pakning af bil til udlevering af mad. Virksomheden har gennemgået deres procedurer ved udbringning, herunder temperatur, emballage, samt autorisationsnummer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af pålægsmaskine. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Smørrebrødsrum, kølerum 2, udportionering, færdigkøl, udleveringssluse samt transportbil.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gennemgået deres procedurer for kalibrering af termometer. Set dokumentation for kalibrering af virksomhedens termometer i 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for temperatur - kølemad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for smørrebrød.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Køkkenområdet Hjørring Kommune

Adresse M. P. Kofoeds Vej 1

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29189382

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur kontrol af kølerum 2 for perioden d. 6 oktober til d.d. 2023, samt temperatur ved varmtholdt (varm udlevering) for perioden september 2023.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk