

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordstjernen køkken hus 1 og 2**

Adresse **Park Alle 16**

Postnr./By **7600 Struer**

CVR-nr. **29189951**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

09-01-2024



Tidligere kontrol

Dato	26-11-2020	
Dato	24-08-2020	
Dato	25-06-2020	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Målt opbevaringstemperatur i køleskabe og kontrolleret procedure for styring af dato på anbrudte fødevarer samt optøet pålæg. Kontrolleret procedure for optøning af aftensmad samt efterfølgende varmebehandling heraf. Kontrolleret arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer og beboere med symptomer på norovirus (roskildesyge). Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktbærende overflader i køkken, opvaskemaskine samt køle og fryseskab. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol i forbindelse med nedkøling.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har for år 2023 til d.d. foretaget nedkøling 3 gange. Ansvarlig oplyser, at der nedkøles mad ca 3 gange ugentligt og at frekvensen er dagligt/ved hver nedkøling. Af virksomhedens egenkontrolprogram fremgår frekvensen til 1 gang ugentligt.

Virksomheden er ligeledes vejledt om metode, således det

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 Nordstjernen køkken hus 1 og 2

Adresse Park Alle 16

Postnr./By 7600 Struer

CVR-nr. 29189951

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

sikres, at proceduren for nedkøling overholdes, herunder at start og sluttidspunkt samt start og slut temperatur tydeligt fremgår af dokumentationen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi rettet op på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesygge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer eller beboere, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Kontrolleret procedure for oplæring af medarbejdere i forhold til fødevarehygiejne.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er på forspørgsmål vejledt om, at såfremt virksomhedens 3 registreringer har samme aktiviteter og ligger på samme matrikel, vil disse kunne slås sammen til 1 registrering hos Fødevarestyrelsen.

Virksomheden er ligeledes oplyst, at såfremt de fremover ønsker 1 registrering, skal de selv ophøre de registreringer der skal ophøres via Fødevarestyrelsen hjemmeside.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

09-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk