

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordsjællands Event- &**

Konferencecenter

v/Normalex ApS

Adresse Gydevang 39-41

Postnr./By 3450 Allerød

CVR-nr. 29424489

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

04-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	24-11-2017	
Dato	19-05-2017	
Dato	05-01-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne.

Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køleenheder, adskillelse og tildækning. Håndtering af fødevarer under kontrolbesøget. Nedkøling af frikadeller er gennemgået med virksomheden. Virksomheden har indkøbt nye køleenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet og dets inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Vedligeholdelse af køkkenet, herunder inventar og udstyr.

Ydet vejledning vedr. anskaffelse af blandingsbatteri ved

håndvask ved næste udskiftning

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Stikprøvekontrol af egenkontrollens

gennemførelse og resultater, herunder modtagekontrol, opbevaringstemperaturer, varmebehandling og nedkøling for perioden siden sidste kontrolbesøg.

Virksomheden har opdateret egenkontrolprogram og

risikoanalyse således at disse er i overensstemmelse med

virksomhedens aktiviteter



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

