

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkkenproduktion NOUH**

Adresse Servicebyen 95, 13

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 6897

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: procedure for flow for uren madvogn, modtagelse ved vognhal, flow gennem automatisk vaskehal og efterfølgende opbevaring i rent pakkeområde, kontrolleret hygiejne ved håndtering af uren og ren opvask i opvaskeområde, inddelt i zoner. Vejledt konkret om løsningsforslag for sikring mod krydsmitte fra mærker på stikvogne.

Kontrolleret at virksomheden anvender fødevaregodkendt desinfektionsmidler samt at desinfektionsmidlerne anvendes i overensstemmelse med brugsanvisningen og skyller af efter endt desinfektion. Vejledt konkret om løsningsforslag om anvendelse af desinfektionsmiddel med kortere virketid. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for modtagelse af returnerede varer. Virksomheden oplyser at de ikke kan modtage returvarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: opvaskeområde, vognhal, stikprøvevis kontrolleret madvogn efter endt rengøring i automatisk vask, faste maskiner i opvaskeområde (stikvognsopvask, tunnel, granulatopvask). Virksomheden redegør for fordelt rengøringsansvar med ekstern rengøringsfirma.

Kontrolleret arbejdsgange for periodisk rengøring af følgende lokaler/udstyr: vognhal, gangareal ved vognhal.

Kontrolleret seneste rengøringsprøver (eurofins svaberprøver for listeria) fra december 2023. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af madvogn. Virksomheden redegør for at løbende vedligehold af madvogne foretages af teknisk team. Vejledt konkret om forebyggende tiltag i sikring mod krydsmitte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for rengøring, frekvens for periodisk rengøring, skriftlig aftale

09-01-2024

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Køkkenproduktion NOUH**

Adresse Servicebyen 95, 13

Postnr./By 5260 Odense S

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

med eksternt rengøringsfirma samt prøveplan for miljøprøver herunder rengøringsprøver i opvaskeområde. Kontrolleret mundtlige procedure for revision af HACCP fire gange årligt, seneste revision med fokus på prøveplan. Ingen anmærkninger.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift