

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CARMO FOOD NORDIC A/S**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Adresse Sundsholmen 12

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 37820172 Aut.nr. 829

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Hygiejne under oplagring, fødevarer og emballage

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i kølerum og på frostlager samt håndtering af modtagne kasser med fødevarer fra container og bil.

Modtagelse af returnerede fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: 1 palle med tilbageholdte fødevarer på frostlager i gang 8 opmærket med 1 fysisk seddel, hvor der står "TILBAGEHOLDT".

Personlig hygiejne og helbred

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens medarbejdere bærer egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Temperatur, køle- og frostlagre

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Opbevaringstemperaturer målt til 1,3 grader Celsius på kølelager og på minus 19,0 grader Celsius på frostlager.

Hygiejne: Rengøring:

Rengøring af lokaler og udstyr, som ikke kommer i kontakt med fødevarer

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Aflæsse - og udlæsseområde, bånd til aflæsning af emballerede fødevarer fra container, udlæsekølerum, lagerhal, frostlager, kølelager og opmærkningslokale med etiketter og emballager.

Hygiejne: Vedligeholdelse:

Lokaler og udstyr, vedligeholdelse

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

2 timer 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 **CARMO FOOD NORDIC A/S**

Adresse Sundsholmen 12

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 37820172

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Aflæsse - og udlæsseområde, bånd til aflæsning af emballerede fødevarer fra container, udlæssekølerum, lagerhal, frostlager, kølerum og opmærkningslokale med etiketter og emballager. Ingen anmærkninger.

Indretning

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens lokaler er gennemgået: Aflæsse- og udlæsseområde hvor rampe 3 med bånd anvendes til aflæsning af emballerede fødevarer fra container, og rampe 1 og 2 anvendes til aflæsning og udlæsning af emballerede fødevarer (lastbiler), afsendelseskølerum, lagerhal med kontor samt 1 opbevaringsrum til messeudstyr og plasticemballage, frostlager med oplagring af frosne fødevarer, indfryser på frostlager, kølerum med oplagring af kølede fødevarer og toldoplag, opmærkningslokale med etiketter og emballager, 1 kontorlokale, 1 kantine, 1 omklædningsrum med midlertidig lagerplads, 1 omklædningsrum med toilet og bad samt opbevaring af rengøringsartikler og rengøringsudstyr.

Skadedyrssikring

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Aflæsse - og udlæsseområde, udlæssekølerum, lagerhal, frostlager, kølerum og opmærkningsrum med etiketter og emballager.

Virksomhedens egenkontrol:

Virksomhedens egenkontrol herunder skriftlige procedurer

Kontrolleret: plantegning med flow af fødevarer, emballager og personale

Følgende er konstateret: virksomheden kan ikke fremvise en plantegning med flow af fødevarer, emballager og personale. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om plantegning af virksomheden med flow af fødevarer, emballager og personale.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **CARMO FOOD NORDIC A/S**

Adresse Sundsholmen 12

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 37820172

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

Mærkning og information:

Mærkning

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: oksemørbrad på kølelager.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produkterne er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed

varebetegnelse

mængdeangivelse

nettovægt

holdbarhedsangivelse

særlig opbevaringsforskrift

Sporbarhed

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rå burgerbøffer. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.:

Autorisation, herunder vilkår

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P-nr. samt fødevareaktiviteter for den autoriserede virksomhed.

Kontrolleret virksomhedens autorisation, herunder virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger. Fødevarestyrelsen har ændret udformning af autorisationsskrivelsen. Der fremsendes en ny autorisationsskrivelse til virksomheden. Indtil den opdaterede autorisationsskrivelse fremsendes, er den oprindelige autorisationsskrivelse fra 12/12/2017 gældende.

Fødevarestyrelsen

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

06-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk