Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Food Service**

Adresse Andkærvej 19, A

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 37071234 Aut.nr. 6916

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.	
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Hygiejnisk håndvask med sæbe og papir.

Seneste mikrobiologisk resultat på snitgrønt.

Opbevaringstemperaturer køl og frys herunder opbevaring af hakket kød ved under 2C og fjerkræ under 4C.

Håndtering af laktose og glutenfri retter herunder oplysning til kunder.

Brug af godkendt desinfektionsmiddel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, køle og fryserum, grøntafsnit, opvaskeafsnit, varmt afnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: vedligehold af gulvriste i produktion.

Følgende er konstateret: gulvriste i opvask, koldt afsnit, varemodtagelse, produktionsafsnit har revner omkring fugningerne. Hoveddør ind til varm køkken er i dårlig stand med manglende rude i jordhøjde der er tapet til.

Fotodokumentation.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reparation af riste og dør.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: dokumentation for egenkontrol-pligttekster.

Følgende er konstateret: I risikoanalysen er kølekravet til hakket kød, fisk og fersk kød korrekt beskrevet men under egenkontrol (opbevaring køl/frys) er der indskrevet 5C som kølekrav.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

15-04-2024
Dato

2 timer 15 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Food Service**

Adresse Andkærvej 19, A

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 37071234

Tilsynsførendes bemærkninger

Vejledt generelt om at rette temperaturkrav i egenkontrollen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder beskrivelse af allergen håndtering, styring på 3-timers regel under transport, krav til mikrobiologiske test.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: oplysning om allergener i færdigretter.

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

15-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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