

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Food College**

Adresse Mosegårdsvej 10

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 39301016

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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-08-2024



## Tidligere kontrol

Dato 16-11-2023	
Dato 06-09-2023	
Dato 06-12-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i produktionslokaler, lagerlokaler, samt opbevaring og temperatur i diverse kølerum, køleskabe og fryser. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnsk vask og tørring af hænder i produktionslokaler. Gennemgået procedurer for kontrol ved modtagelse af fødevarer herunder temperaturkontrol.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionslokaler, mælkekøler, kødkøler, grøntkøler, lagerlokale og opvaskestationer.

Følgende er konstateret: I grøntkølerum er der på og indvendig i køleblæser grå belægninger og støvansamlinger.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af fødevarerlokaler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bageafdeling, opskæring- og pølsefærd, grovkøkken, restaurantkøkken og produktionskøkken, diverse kølerum og fryser. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

