Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nicolas Cuisine**

Adresse Kongelundsvej 36, st

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34277842 Aut.nr. 7089

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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

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

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Rengørings- og desinfektionsmidler.
Kontrolleret det valgte desinfektionsmiddel er godkendt til fødevarevirksomheder. Ingen anmærkninger
Tid/temperatur.
Gennemgået procedure for nedkøling, virksomheden bruger stor overflade, nedkøling i blæstkøler og 3-timers vejledningen. Ingen anmærkninger
Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med afslutning af produktionen, herunder for rengøring af fødevarelokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, og om nødvendigt desinfektion. Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring. Vejledt generelt om særlige fokusområder for rengøring af fødevarelokaler og -udstyr i forbindelse med opstart af produktionen.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet og pakkerummet efter endt rengøring. Kølerum 2 styk.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for december for opvarmning, nedkøling og kølerumstemperatur.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Risikokarakterisering og EU-liste tildeling.

11-12-2024
Dato

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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