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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Transport - temperatur og hygiejne.

Gennemgået kølekæden og brud på denne under transport . Virksomheden bruger eksterne transportører og der er ikke køl under transport. Virksomheden har et pakkerum med køl på. Vejledt konkret om at temperatur i pakkerum skal være 5 C af hensyn til fade med pålæg . Det er muligt at transportere frokostordninger til umiddelbar servering uden temperaturkontrol/køling. Det betyder, at virksomheden kan henvise til tretimersretningslinjen for brud på kølekæden. Maden kan derfor transporteres og serveres inden for tretimersretningslinjen. Tiden skal derfor være i styring, og det skal være klart for modtager (kunden), hvor længe maden kan stå fremme, og hvad der skal ske med maden efterfølgende. F.eks. maden skal kasseres kl. 12.30, maden kan sættes på køl og tages med hjem kl. 12.30. Da fødevaren er til umiddelbar servering, betyder det også, fødevaren ikke kræver yderligere tilberedning mv. hos modtagervirksomheden (kunden).

Håndtering af fødevarer med hensyn til lektiner. Virksomheden oplyser, at der pt. indkøbes færdig kogte bønner på dåse. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Kontrolleret dør til varemodtagelse og vareafsendelse. Virksomheden har monteret lysfælder i opvaskerum og produktionslokale, de er tændt i sommerperioden.

06-02-2025
Dato

1 time
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 **Nicolas Cuisine**

Adresse Kongelundsvej 36, st

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34277842

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for december og januar for overvågning af køletemperaturer.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: Risikokarakterisering og EU-liste tildeling.

06-02-2025
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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