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	
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: Håndtering under pakning.

Kontrolleret pakning og opbevaring af middagsretter og salater inden transport. Ingen anmærkninger

Kontrolleret opbevaring i begge kølerum. Ingen anmærkninger

Fremmedlegemer.

Gennemgået virksomhedens kontrol af fremmedlegemer under varemodtagelsen. Kontrolleret at håndværktøj, herunder knive, er vel vedligeholdt. Ingen anmærkninger

Temperatur, køleum.

Med luftføler målt lokaletemperaturen i begge kølerum til omkring 3C. Ingen anmærkninger

Kontaminering, allergener.

Virksomheden indkøber både glutenfri brød og brød med indhold af gluten. Der er ingen melstøv i produktionen. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse.

Kontrolleret vedligehold af alle lokaler, inklusiv begge kølerum, og kontrolleret fastmonteret udstyr i produktionslokalerne. Pakkerummet er under renovering ved kontrolbesøget. Ingen anmærkninger

Vedligehold. Indretning (struktur og udstyr), herunder lys.

Kontrolleret vedligehold af hylder i kølerum, sticks, håndværktøj, service, stålborde, plastbakker, stålcontainere til mad. Vejledt konkret om at bagsiden af stålbordet skal være med en glat, afvaskeligt og ikke-vand gennemtrængende overflade.

Gennemgået udskiftning af fuger med mugvækst, virksomheden oplyser at de er i gang og bliver færdige i denne uge. Ingen anmærkninger.

Kalibrering af måleudstyr.

09-07-2025
Dato

1 time 30 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 **Nicolas Cuisine**

Adresse Kongelundsvej 36, st

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 34277842

Tilsynsførendes bemærkninger

Drøftet kalibrering af termometer, der skal kalibreres i det temperaturinterval, som virksomheden bruger termometeret til, det vil sige både ved 100 C i kogende vand og i isvand ved 0 C. Virksomheden gør det kun i kogende vand. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Årlig revision.

Kontrolleret dokumentation for udført årlig revision. Ingen anmærkninger

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for marts til dags dato for varemodtagelse, opvarmning, nedkøling og temperaturer i kølerum.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fremvist en menuplan over dagens retter, inklusiv brød. Nederst på siden er allergenerne listet op, og ved hver ret er med et tal angivet det allergen, der er i retten. Nederst på siden er der en over mulige allergener, her mangler angivelse af selleri, sennep, sesamfrø, peanuts. Da alle allergener er mærket korrekt i dagens menuplan, og virksomheden straks fik det tilrettet er forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder vurderet som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om allergener og sendt oversigt over allergener.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens autorisation. Den er dækkende for virksomhedens faciliteter og aktiviteter. Ingen anmærkninger.

09-07-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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