

Virksomhed **Nordjysk Mad I/S Brønderslev, Personalekantine**Adresse **Hjørringvej 180**Postnr./By **9700 Brønderslev**CVR-nr. **34546088**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

28-02-2014**Tidligere kontrol**

Dato	15-10-2013	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer i køleskabe og fryser, temperaturer OK. Anretning af buffet OK. Kantinen er tilknyttet Centralkøkkenet, hvorfra maden leveres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og serveringslokale, køleskabe og fryser ind- og udvendigt. Isterningmaskine OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken med inventar og serveringslokale, OK.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleskabe i perioden september 2013 til februar 2014.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

30 min.

Kontrollens varighed

FødevarestyrelsenStationsparken 31-33, 2600 Glostrup
Tlf: 72 27 69 00 Web: www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift