

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Nordjysk Mad**

I/S

Adresse **Hjørringvej 180**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **34546088** Aut.nr. **5668**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer under produktion i det varme og kolde køkken, samt grønt afdeling og bager afdeling.

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. Virksomheden uddeler foldere med hygiejneregler til nye medarbejdere, samt chauffør og håndværker.

Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for affaldshåndtering - ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: det varme køkken, diæt afdeling, det kolde køkken, samt grønt afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre. Virksomheden anvender et eksternt skadedyrsfirma, set rapporter fra d. 2/11 2022 og 9/1 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for temperatur af tilberedning af kød i varmafdeling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur ved udlevering for 2023. Og temperatur af tilberedning/genopvarmning af kød i varm afdeling for perioden januar 2023.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter
Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden

21-03-2023

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Centralkøkkenet Nordjysk Mad**

I/S

Adresse **Hjørringvej 180**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **34546088**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 % er overholdt.

Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager og set dokumentation for regnskab for 4. kvartal 2022.

Fødevarestyrelsen

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

21-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk