

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Norddjurs Mad**

Centralkøkkenet

Adresse **Trekanten 1**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **29189986** Aut.nr. **5577**

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.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Adgang til hygiejnisk håndvaskefaciliteter. Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling af fødevarer. Der opvarmes til 75 grader, pånær fisk der opvarmes til min. 60 grader. Nedkøling sker i kølerrum fra 65 til 10 grader på maksimalt 4 timer. Kontrolleret hygiejne under produktion, herunder at virksomheden mindsker risiko for krydskontaminering, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde herunder produktionsbærende flader, opvaskmaskine, kølerrum, tørvarelagre og køle-vakuumrum. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kalibrering af termometer. Virksomheden har gennemgået procedurer for kalibrering af termometer. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Virksomheden genopvarmer ikke, ok. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning og nedkøling fra februar 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside. Hjemmesiden linker til findsmiley.dk. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Gennemgået virksomhedens autorisation. Virksomheden har ingen ændringer siden sidste gennemgang.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstofferne: Brun kulør, atamon, citronsovs og bagepulver. Virksomheden bruger altid opskrift og ophælder efter mål. Virksomheden anvender tilsætningsstofferne efter behov, og ikke for meget, i forordningen fremgår det, at

22-05-2023

Dato

1 time 45 min.

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 **Norddjurs Mad**

Centralkøkkenet

Adresse **Trekanten 1**

Postnr./By **8500 Grenaa**

CVR-nr. **29189986**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ovennævnte tilsætningsstoffer må bruges efter behov. Virksomheden bruger ikke bagepulver i produktion med til rengøring. Kontrolleret at virksomheden benytter jodberiget salt, ok.

Fødevarestyrelsen

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

22-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk