

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TECHCOLLEGE, Teglværket**

Adresse Teglværket 2

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 46994051

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 22-08-2022	
Dato 23-05-2019	
Dato 15-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur på køl og frost. Termometer, der anvendes til måling af kernetemperatur i fødevarer, virker korrekt. Virksomhedens procedure for buffethåndtering, herunder anvendelse af "3 timers-regel" til bl.a. pølsehorn og sandwichers, samt procedure for håndtering af pålæg efter åbning af pakker med hensyn til holdbarhedsdato. Håndvask i køkken er med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken, lager og spiseområde. Følgende er konstateret: Udsugningsgitter på loft i lagerlokale er belagt med støv, og der er støv og enkelte gamle fødevarer på gulv under køleskabe og fryserne samme sted. Mindre ansamling af støv på udsugningsgitter på loft over servicer i spiseområde. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regel for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevarings temperaturer, opvarmning (varmebehandling) og for håndtering af buffet. OK. Kontrolleret dokumentation af egenkontrol for opbevaringstemperaturer og opvarmning fra juni 2023 til dags dato. Følgende er konstateret: Virksomheden opvarmer

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **TECHCOLLEGE, Teglværket**

Adresse Teglværket 2

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 46994051

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(varmebehandler) små leverpostej efter en fast opskrift. Man har ved en misforståelse ikke dokumenteret opvarmningen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regel, herunder om opvarmning / varmebehandling.

Virksomheden vejledt i øvrigt om procedure for at tilrette opbevaringstemperaturskema i egenkontrol, så de inventar, som ikke længere er i brug, fjernes fra skemaet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

28-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk