

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Food College**

Adresse Mosegårdsvej 10

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 39301016

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

06-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 06-12-2022	
Dato 21-01-2020	
Dato 25-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for nedkøling af varmebehandlede fødevarer bl.a. frikadeller og creme, herunder at der anvendes egnet termometer med indstik samt korrekt brug af termometer. Virksomheden har forklaret at varmebehandlede fødevarer fyldes i tyndt lag i gatrobakker og sættes på borde i køkkenet til afdampning og temperatur måles. Gastrobakkerne sættes herpå i blæstkøler med nedkøling til under 10 grader med nedkølingstid på maksimalt 3 timer. Kontrolleret temperatur i virksomhedens kølerum og køleskabe. Vejledt konkret i brug af SITTI på www.fvst.dk Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra 65 til 10 grader på maksimalt 3 timer. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling af varmebehandlede fødevarer der genanvendes. Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for kontrol af nedkøling fra januar til september 2023.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Nordic Food College**

Adresse Mosegårdsvej 10

Postnr./By 7900 Nykøbing M

CVR-nr. 39301016

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vjledt konkret om egenkontrol og ændring af risikovurdering med udvidelse af nedkølingstid til 4 timer for nedkøling fra 65 til 10 grader.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering.

06-09-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk