

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordic Catering ApS**

Adresse **Kirsten Walthers Vej 5**

Postnr./By **2500 Valby**

CVR-nr. **30356950** Aut.nr. **6647**

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	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvekontrolleret opbevaring af spiseklar fødevarer (kold mad) i Thermo kasser med fryseelementer som skal transportere til frokostordninger ved læsning i egen biler/transport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af spiseklar fødevarer i produktionskøkken samt kontrolleret adskillelse af råvarer som er gluten fri i fryser.

Temperatur køle- og fryser: Kontrolleret rumtemperatur i kølerum 1, kølerum 2 og frost Box: ingen anmærkninger.

Personlig hygiejne: Kontrolleret personale flow i virksomheden når medarbejder i produktion møder om morgen på arbejde, samt kontrolleret procedurer for hygiejne regler efter medarbejder i køkken har været ud i udendørs areal: Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at man ikke tager sit forklæde med til udendørs pause.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for rengøring og desinfektion af udstyr (borde, pålægsmaskine) samt rengøring af produktionslokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Kontrolleret to biler ved læsning af frokostordninger: Lastrum fremstår vedligeholdet

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelsen, opbevaring, transport af fødevarer fra september 2023 til d.d.

Godkendelser m.v.: ID- mærkning: Kontrolleret at Thermo kasser ved læsning af frokostordninger d.d var mærket med ID- mærkning: ingen anmærkninger.

12-10-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk