

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	
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: Medarbejder i kold afdeling har gennemgået procedurer for skiveskåret pålæg, herunder procedure for at der ikke sker unødigt temperatur, samt procedurer og håndtering i forbindelse med slicening af pålæg til næste dag. Set håndtering under produktion af smørrebrød og sandwich med pålæg, herunder temperatur og kontaminering. Kontrolleret opbevaring af skiveskåret pålæg i kølerum. Pålæg er mærket med åbningsdato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Observeret håndtering ved udportionering af sovs og kartofter i varm afdeling og diæt afdeling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set pakning af madvogne til udlevering af mad. Mål temperatur i gryderet, der var pakket i madvogn - ok. Virksomheden har gennemgået deres procedurer ved udbringning, herunder temperatur og emballage. Set autorisationsnummer på madvogne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for modtagelse af retur emballage, alle retur varer er vasket ved modtagelse og desinficeres gennem opvaskemaskine inden brug. Retur mad kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af pålægsmaskine og madvogne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kold afdeling, vogn hal, madvogne, samt stikprøve kontrolleret udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: kold afdeling, vogn hal, kølerum ved vognhal og kold afdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i madvogne for perioden 2023.

30-10-2023

Dato

1 time 20 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 **Centralkøkkenet Nordjysk Mad**

I/S

Adresse **Hjørringvej 180**

Postnr./By **9700 Brønderslev**

CVR-nr. **34546088**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for temperatur ved opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur af tilberedning af kød, fisk, fjerkræ i varm afdeling og diæt afdeling for perioden august, september og oktober 2023.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk