

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Under kontrollen foregik fremstilling af varm ret til serverings dags dato samt pakning af retter til levering (mad til ældre) Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: pakning af retter til levering. Set varm udportionering af sovs samt pakning af kølede delkomponenter af retten (steg, kartofler, grøntsager). Kontrolleret opbevaring af fødevarer på tørvarelager, i kølrum (både grønt og almindeligt kølerum), blæstkøler og under pakning, ok.

Mundtligt kontrolleret virksomhedens procedurer for MAP-pakning samt måling af iltrest af mad til levering.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af listeria i produktprøver hhv. straks- og holdbarhedsprøver - set for frikadeller, spærngt svinekam, stegt kylling med persille, hjertegryde, kærnemælkssuppe og ananasfromage i perioden for indeværende år. Virksomheden har udtaget miljøprøver i produktionen ialt 6 gange i indeværende år.

At virksomheden har dokumenteret opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af listeria undersøgt for fødevaresikkerhedskriterie 1.2 ikke styret vækst i skinkesalat.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger [slet det ikke relevante]:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver i kategori 1.2 ikke styret vækst har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Virksomheden er

12-12-2023

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

vejledt om forslag til steder til den fremadrettede prøveudtagning af miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

tørvarelager, produktionslokale (varmt køkken), pakkeri, opvaskeafdeling samt kølerum og blæstkølere. Der er vejledt generelt om rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedurer for indplacering af produkter i fødevarekategori - virksomheden har indplaceret deres produkter i hhv. kategori 1.2 ikke styret vækst og 1.3 stabiliserede mod vækst af *Listeria*. Proceduren er implementeret.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

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

Fødevarestyrelsen

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

12-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk