

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	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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: Procedurer for kontrol ved modtagelse af kølevarer, frostvarer, tørvarer, samt metode ved kontrolmåling af temperatur for køle- og frostvarer.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer i kølerum, herunder at fødevarerne er beskyttet mod kontaminering.

Fødevarerne er opbevaret fri fra væg og gulv.

Opbevaringstemperaturen er målt i kølerum 4 og 5.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved produktion i varmt køkken af paneret fisk, persillesovs, kogte kartofler og gulerødder. Virksomheden opvarmer til min. 75 grader, virksomheden har vist korrekt brug af termometer med måling i kernen. Kontrolleret temperatur i paneret fisk. Kontrolleret virksomhedens

nedkølingsprocedurer, herunder tid og temperatur. Personalet er iført ren og egnet arbejdsbeklædning. Håndvaskene er placeret, så de er let tilgængelige. Der er varmt og koldt vand, samt håndsæbe og mulighed for at tørre hænderne hygiejnisk.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion i bage afdeling og grønt afdeling.

Virksomheden har gennemgået deres procedurer for tilbagetrækning - ok

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Varmt køkken, bage afdeling, grønt afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for kalibrering af termometer for 2023.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opvarmning for december 2023 til d.d.

Kontrolleret procedurer for revision af egenkontrolprogram, kontrolleret procedurer for tilbagetrækning - ok

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

14-02-2024

Dato

1 time 40 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

fødevarer torskfilet, persille og syltede rødkål ved følgesedler. Ingen anmærkning.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering af følgende særlige aktiviteter: økologiskspisemærke.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Salt der anvendes/tilsættes i brød er tilsat 20mg jod pr. kg.

Fødevarestyrelsen

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

14-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk