

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: fremstilling af special diæt - lys basis sovs blev lavet under kontrollen. Mundtligt gennemgået virksomhedens procedurer for adskillelse mellem diætkost den øvrige produktion, ok. Stikprøvevis kontrollet opbevaringstemperatur i virksomhedens kølerum og øvrige kølefaciliteter, ok. Gennemgået virksomhedens procedurer for mærkning af anbrudte fødevarer (åbne produkter) på køl - virksomheden har angivet dato for anbrud på åbne varer i kølerum, ok. Kontrolleret virksomhedens håndtering for slicening af sprængt svinenakke, ok. Gennemgået procedurer for produktion af skinkesalat ud fra recepten, herunder håndtering af ærter, æbler og løg fra frost, som alle varmebehandles, ok.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger;

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 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.

Følgende er konstateret: virksomhedens holdbarhedsprøver er den seneste gang indsendt og analyseret umiddelbart efter fremstilling og ikke som foreskrevet ved udløb af holdbarhed. Virksomheden har ikke været opmærksom på forholdet og der er samtidig foretaget straksprøver af det samme produkt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at prøver udtages og analyseres i henhold til mikrobiologiforordningen.

05-03-2024

Dato

2 timer 30 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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmt produktionskøkken samt den kolde afdeling - kontrolleret renholdelse af opvaskemaskine, kølerum - herunder hylder, gulve og vægge samt køleribbe endvidere vareudlevering - gulve, vægge og lofter samt stikvogne.

Følgende er konstateret: loftet over køleribbe har begyndende ansamling af snavs på et afgrænset område af loftet og udluftningsposen i loftet i pakkeri har nister af misfarvning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler til fødevareproduktion.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprocedurer (HACCP-plan) for virksomhedens udpegede CCP'er: Varemodtagelse, opbevarning af fødevarer, opvarmning, nedkøling, langtidsstegning ved lav temperatur, transport af mad.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for Varemodtagelse, opbevarning af fødevarer, opvarmning, nedkøling, langtidsstegning ved lav temperatur, transport af mad.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på fødevarer 1 led frem. Set virksomhedens kørelister sammen holdt med følgeseddel. Ingen anmærkning. Kontrolleret virksomhedens oplysninger om anvendelse til den endelige forbruger, herunder oplysninger om opbevaring og vejledning for opvarmning af maden, ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret id-mærkning med aut nummer på udgående fødevarer, herunder at fødevarerne er påskrevet Danmark 5577 EF i oval form, ok.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

05-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk