

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nokken I/S**

Adresse Havnevej 30B

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42004871

| 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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

18-11-2021



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 04-02-2021 |  |
| Dato |            |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedure for tilberedning og servering af hakkebøffer/burgerbøffer. Ejeren oplyste, at disse steges rosa og kunden informeres herom. Det fremgår ikke synligt af menukortet, men ejeren oplyste at de skal opdateres, da det fremgik af de tidligere menukort.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af serveringsområde. Herunder barområde, gulv, vægge, borde og service.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Virksomhedens risikoanalyse for sikker opvarmning til 75 grader. Ingen anmærkning.

Kontrolleret: Virksomheden risikoanalyse for opvarmning til under 75 grader.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde ikke nogen risikoanalyse for stegning af hakkebøffer, hvor der afviges fra sikker opvarmning til 75 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for oplysning om stegning der afviger fra sikker opvarmning. Herunder at det klart fremgår af fx menukortet, at spisestedet ikke følger anbefalingen men anvender en lempeligere varmebehandling med større risiko



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nokken I/S**

Adresse Havnevej 30B

Postnr./By 4500 Nykøbing Sj

CVR-nr. 42004871

### Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for, at det serverede kød indeholder sygdomsfremkaldende bakterier.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport fra forrige kontrolbesøg med cvr.nr: 42004871

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

18-11-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift