

Kontrolrapport



Virksomhed **Nordisk Spisehus**

Adresse M.P. Bruunsgade 31, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33785631

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
26-07-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 09-10-2015	
Dato 12-06-2014	
Dato 08-05-2013	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der indsamles i sæson bla. ransløg, skovsyre og gran til brug i virksomheden, område og art er før plukning er risikovurderet. Ved indkøb af svampe eller lignende fra lokale samlere modtages oplysninger om indsamler, kendskab til art, område m.m., ok.

Temperaturer i diverse kølere, fryserne, ok. Orden, adskillelse mellem rå varer og spiseklare produkter ved opbevaring i kølerum og køleskabe, ok. Procedurer ved tilberedning ved suis vide metoden, tartar og indfrysning af fersk fisk som anvendes til produkter som ikke varmebehandles gennemgået uden anmærkninger. Håndvaskefaciliteter i køkken og i tilberedningsområde, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i kælder køkken, i tilberedningskøkken, på lager, i diverse kølere, i isterningsmaskine, ved opvaskemaskiner og i område ved personalefaciliteter, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internetbaseret egenkontrolprogram med generel risikolanalyse for HACCP område set, ok. Vejledt om udarbejdelse af specifikke risikoanalyser hvis produkter indsamles i naturen og ved bla. tilberedning ved suis vide metoden.

Set dokumentation efter ugentlig kontrol efter varemodtagelse,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordisk Spisehus**

Adresse M.P. Bruunsgade 31, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33785631

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

køleopbevaring, varmebehandling m.m. fra 2106, ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Vejledt om Novel Food.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017.

Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-07-2016

Dato