

Kontrolrapport

Virksomhed **NOMA AF 2003 ApS**

Adresse Refshalevej 96

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 27394698

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-03-2018



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, virksomhedens produktionsflow samt temperaturer i køleskabe og kølerum uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken, servicekøkken, opvaskerum, fermenteringskøkken, tjener områder, tørvarelager, personaletoilet, omklædning og kundetoiletter uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af borde og gulve i produktionskøkken og servicekøkken uden anmærkninger. Virksomheden oplyser, at der opsættes plader foran rå betonvæg bag produktionsborde, stegeområde og bag isterningmaskiner i produktionskøkken, i kantinekøkken og på tørvarelager. Generelt vejledt krav til gulvbelægning.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomheden har et egenkontrolprogram indeholdende risikoanalyse. Kontrolleret

Kontrolrapport

Virksomhed **NOMA AF 2003 ApS**

Adresse Refshalevej 96

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 27394698

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation stikprøvevist af opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra opstart indtil dags dato uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket. Generelt vejledt om løsningsforslag til ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på torske hoveder, kongekrupper, stenbiderrogn uden anmærkninger. Kontrolleret tang fra Japan købt i EU, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden er korrekt registreret som importør til indførsel af fødevarer. Sporbarhed kontrolleret under mærkning. Konkret vejledt om regler for animalsk samhandelsregister.

Kontrolleret virksomhedens cvr.nr uden anmærkninger.

Emballage m.v.: Generelt vejledt om regler for overensstemmelseserklæringer/ datablade for fødevarerkontaktmaterialer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

22-03-2018

Dato