

# 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	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
<b>27-06-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-09-2017	
Dato 26-07-2016	
Dato 09-10-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Orden, adskillelse, datomærkning samt temperaturer ved opbevaring af fødevarer på køl, på frost og på lager, set og fundet i orden. Målt temperatur med indstikstermometer fersk fisk i køledisk 2,1 grad, ok. Mundtlig gennemgang af procedurer ved tilberedning af oksetartar gennemgået uden anmærkninger. Gennemgang af procedurer ved tilberedning af menukortets retter, ok. Adgang til håndvaskefaciliteter, ok.

Hygiejne: Rengøring: Renhold i anretter og bacheupkøkken, i kølerum, i serviceområde samt øvrige kølediske, set og fundet i orden. Opvaskemaskiner m. skyl over 80 grader, rene og vedligeholdte, set, ok. Isterningsmaskine rengøres og desinficeret 1xugentligt, ok.

Virksomhedens egenkontrol: Internet baseret egenkontrolprogram samt ugentlig dokumentation efter udpegede ccp'er, stikprøvevis set fra 2018, ok. Vejledt om udarbejdelse af skriftlig risikoanalyse ved tilberedning af tartar, bagatel idet der mundtligt kunne oplyses om procedurer ved denne tilberedning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

# Kontrolrapport

Virksomhed **Nordisk Spisehus**

Adresse M.P. Bruunsgade 31, st

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 33785631

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarehygiejne. Personalet er faglært eller under uddannelse. Ingen anmærkninger.