

# 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.	
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
27-06-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-10-2018	
Dato	22-03-2018	
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder i umiddelbar nærhed af produktionsområder, temperaturer og adskillelse i køleskabe samt adskillelse under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der er spindelvæv imellem bjælker og loft. Virksomheden oplyser at området rengøres ugentligt og at de vil gøre rent igen til aften. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar i fødevarelokaler generelt uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af arbejdsborde uden anmærkninger. Virksomheden har opsat lydisoleret loft i produktionskøkken og medarbejderkøkken. Konkret vejledt om materialevalg af loft i produktionsområder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opvarmning og nedkøling for indeværende år.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Gennemgået mundtlige procedurer for instruktion og oplæring af medarbejdere, ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **NOMA AF 2003 ApS**

Adresse Refshalevej 96

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 27394698

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Gennemgået mundtlige procedurer for oplysning om allergene ingredienser ved bordbestilling og ankomst til restaurant, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om regler for skiltning med allergene ingredienser.