

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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	
22-07-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 24-10-2019	
Dato 27-06-2019	
Dato 11-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøg gennemført på baggrund af henvendelse fra virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået menuen for den 16. juli 2020 og hvordan de enkelte retter er tilberedt. Virksomheden har redegjort for og demonstreret hvorledes den varmebehandler friske hestebønner på grill og efterfølgende dampning i 1 minut. Udtaget prøver af rå friske hestebønner i bælg, friske hestebønner grillet i skal, samt friske hestebønner grillet i skal og dampet 1 minut, til undersøgelse for indhold af lektiner. Resultaterne giver ikke anledning til bemærkninger, idet der kun er påvist aktive lektiner i de rå ubehandlede hestebønner, hvilket var forventeligt. Kontrolleret opbevaring af fødevarer i enkelte køleskabe og frostrum. Fortilberedning af diverse retter i produktionskøkken og anretterkøkken. Virksomheden redegjorde for hvorledes den renser konksnegle inden servering. Virksomheden har fremsendt foto af den anvendte røde skovsyre, hvoraf det fremgår at blade, stængler og blomster er spiselige.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionskøkken, anretterkøkken, frostrum, opvaskerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **NOMA AF 2003 ApS**

Adresse Refshalevej 96

Postnr./By 1432 København K

CVR-nr. 27394698

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for kemiske forureninger. Vejledt virksomheden generelt om kravene til risikoanalyse.