

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Norden**

Adresse Storegade 55

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36541113

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	4
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>24-06-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 12-05-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 14-06-2019	
Dato 04-10-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opfølgning på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Administrativt bødeforelæg 10.000 kr. fremsendt.

Følgende er konstateret: I kølerum stod der 1 stålspand med ca. 15 liter høns i asparges. Virksomheden oplyste, at varen var sat på køl ca. kl. 16.00 den 23. juni 2021. Lufttemperatur blev målt til 3,1 grader C i kølerummet. Kernetemperatur i produktet blev målt til 11,2 grader C. Virksomheden kasserede fødevareren ved kontrollen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Vejledt konkret om regler for nedkøling. Stor overflade og lille mængde. Fotodokumentation taget, fremvist ved kontrollen til kok.

Virksomhedens egenkontrol: Opfølgning på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er ikke bragt i orden.

Administrativt bødeforlæg 10.000 kr. fremsendt.

Kontrolleret nedkølingprocedurer af fødevarer.

Følgende er konstateret: I kølerum stod der 1 stålspand med ca. 15 liter høns i asparges. Virksomheden oplyste, at varen var sat på køl ca. kl. 16.00 den 23. juni 2021. Lufttemperatur blev målt til 3,1 grader C i kølerum. Kernetemperatur i produktet blev målt til 11,2 grader C. Virksomheden kasserede fødevareren



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Norden**

Adresse Storegade 55

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36541113

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved kontrollen. Jf. virksomhedens nedkølingsprocedurer skal varmebehandlede fødevarer nedkøles fra 65 grader til 10 grader C på max 3 timer. Ligeledes står der i virksomhedens procedurer under nedkøling, at der max må være 5 kg fødevarer i hver portion eller stor overflade. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det bliver bragt i orden.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal følge de egenkontrolprocedurer for nedkøling som er beskrevet i deres egenkontrolprogram.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---