

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nögen ApS**

Adresse Banegårdspladsen 4, st th

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 41457546

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>02-09-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 22-03-2022	
Dato	
Dato	
Dato	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen er foretaget på Foodfestival på Tangkrogen i Aarhus.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvask med

rindende koldt og varmt vand, papir og sæbe. Der er vejledt

generelt om håndhygiejne. Kontrolleret procedurer for

varmholdelse af pulled pork, der varmholdes i termokasser,

virksomheden kører efter 3-timers rettesnor, ok. Der er

mundtligt redegjort for opvarmning af pulled pork i ovn, køres

efter fast procedurer der sikrer en temperatur på mellem 80-90

grader, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vask,

produktionsområde, salgdesk og køleskabe samt kølertrailer.

Virksomheden har redegjort for rengøring og desinfektion

inden opstart af produktion hver festivalsdag.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende

fødevarer: Boller, selleri, spidskål og pulled pork. Set faktura.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed