

Kontrolrapport

Virksomhed **Norresan**

Adresse **Nørresand 10**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **37594296**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	24-08-2017	
Dato	25-07-2017	
Virksomhedens egenkontrol		
Dato	07-07-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejnisk og adskilt opbevaring af letfordærlige fødevarer i køleskabe, herunder opbevaringstemperaturer. Faciliteter til vask og tørring af hænder. Håndtering og adskillelse mellem rå og spiseklare fødevarer. Procedurer for lejlighedsvis grillarrangement. Vurderet OK at overdækkede borde med service står på skærveunderlag. Virksomheden oplyser, at der ikke anrettes buffet, men at gæster får udleveret portionsanretninger direkte fra køkkenet og henter grillet bøf ved grillen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og ekspeditionsområde samt køleskabe, opvaskemaskine og bordflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation siden 23-03-2018 for kontrol af varemottagelse og opbevaringstemperaturer. Procedurer for kontrol ved varemottagelse og håndtering af overskridelse af temperaturkrav. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for håndtering og varmebehandling af rå fødevarer (kød), som sker lejlighedsvist (5 gange i 2018). Vejledt om at opdatere risikoanalyseblanketter med kød som råvare. Vurderet, at der ikke er krav om dokumentation af varmebehandling, når det



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Norresan**

Adresse **Nørresand 10**

Postnr./By **3760 Gudhjem**

CVR-nr. **37594296**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

alene drejer sig om hele grillede bøffer og forbehandlede pølser.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarehed og anprisning af grillbøffer fra Hallegård.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter. Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

27-07-2018

Dato