

Kontrolrapport

Virksomhed **Norrlyst**

Adresse Kompagnistræde 8, kl tv

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 40633138

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	31-10-2019	
Dato	24-10-2019	
Hygiejne: Vedligeholdelse		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer, adskillelse -og overdækning af fødevarer i køleinventar, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt ontrolleret godkendt desinfektionsmiddel til brug af overflader og udstyr. Yderligere gennemgået procedurer for sous-videbehandling af oksetykkam. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktionsområde -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktionsområde -og opvaskeområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er set risikoanalyse over sous-vide behandling og dehydrering. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Der kunne ikke fremvises dokumentation for opvarmningstid ved sous-videbehandling af oksetykkam. Der vejledt konkret om dokumentation for opvarmningstid ved sous-vide behandling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om dokumentation af kritiske kontrolpunkter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Norrlyst**

Adresse Kompagnistræde 8, kl tv

Postnr./By 1208 København K

CVR-nr. 40633138

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Virksomhedens cvr.nr. stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen.

Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke, bronze, med økologiprocent 30-60% er overholdt. Herunder gennemgået økologiprocent af periodevis balanceopgørelser fra 1. kvartal 2010 til og ned 3. kvartal 2020. Herunder foretaget stikprøvevis kontrol af fakturaer, hvor modregning af varer der ikke indgår i beregningen af økologiprocenten, er modregnet i opgørelsen. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Ingen anmærkninger.

Virksomheden anvender sous-videposer til tilberedning af oksetykkam ved 57 grader C, i 24 timer, hvor poserne ifølge datablad fra leverandør, kan anvendes ved 100 grader C. i 2 timer.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for fødevarekontaktmaterialer der anvendes ved høje temperaturer i længere tid.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-09-2020

Dato