

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Nor Aps**

Adresse Slettestrandvej 88

Postnr./By 9690 Fjerritslev

CVR-nr. 40270000

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.	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	
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

30-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	07-07-2020	
Dato	10-07-2019	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer i køle/fryserum. Følgende er konstateret: I fryserum er der en del isdannelse i loft og på hylder pga. indtrængende varme fra opvaskermaskine, som står umiddelbart udenfor dør til fryser. Virksomheden oplyser at der vil blive lavet en anden indgang til fryserummet og døren er bestilt (set dokumentation). Indtil da flyttes en del af de mest brugte frostvarer til anden fryser for at minimere adgangen til fryserum. Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret procedurer for nedkøling af sauce herunder nedkøling i små beholdere og korrekt brug af termometer. Ok
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af køkken. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for aktiviteten nedkøling. Ok. Kontrolleret dokumentation af varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning/nedkøling i perioden januar 2021 til d.d.

Kontrolleret virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling herunder procedure for overvågning, frekvens for dokumentation og procedure for korrigerende handlinger

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter i forhold til deres registrering. OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed