

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Nørherredhus ApS**

Adresse **Mads Clausens Vej 101**

Postnr./By **6430 Nordborg**

CVR-nr. **37376558**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	25-02-2020	
Dato	16-10-2018	
Dato	05-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost samt opbevaringstemperatur på køl. Gennemgået procedure for varemodtagelse. Vejledt om sikring af temperatur ved varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generel renholdelse af produktionsområde herunder gulv, vægge, lofter, ovne, emhætte, opvaskemaskine, køle- og fryseksabe. Set køle- fryserum herunder reoler og hylder, vægge, loft og blæser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken og lagerlokaler. Indvendig og udvendig vedligeholdelse af køleskabe herunder at gummlister og hylder fremstår glatte og rengøringsvenlige.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden juni 2022 til dags dato. Virksomheden har redegjort for styring af løbende vedligeholdelse.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere i personlig

Fødevarestyrelsen

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

1 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Nørherredhus ApS**

Adresse Mads Clausens Vej 101

Postnr./By 6430 Nordborg

CVR-nr. 37376558

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

02-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk