

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Lille Nyhavn**

Adresse Strandgade 6, st tv

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 40566333

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

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>01-09-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 23-08-2022	
Dato 12-08-2020	
Dato 13-08-2019	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejnisk anretning af fødevarer i køkken. Opbevarings temperaturer på køl. Termometer, der anvendes til måling af kerntemperatur i fødevarer, virker korrekt. Håndvask i køkken (dobbeltvask) er forsynet med koldt og varmt vand, sæbe og engangspapir. Procedure for anvendelse af dobbeltvasken til fødevarer og vask af hænder. Procedure for udskiftning af fade med fødevarer, når der er buffet servering. Ingen anmærkninger.

Virksomheden er generelt vejledt om regel om indretning og forhold omkring placering af toilet. Herunder vejledt konkret om løsningsmuligheder for at dør til toiletforrum altid er lukket. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsesplan i egenkontrol vedrørende udskiftning af gummilister omkring døre i den ene køl i køkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse og opbevaring af kølekrævende fødevarer, varmebehandling og nedkøling, samt dokumentation af sidstnævnte kontrol kritiske punkter i august 2023.

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lille Nyhavn**

Adresse Strandgade 6, st tv

Postnr./By 9400 Nørresundby

CVR-nr. 40566333

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift