

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	
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	
15-10-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 02-09-2022	
Dato 25-02-2020	
Dato 16-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Adgang til hygiejnisk håndvask med varmt vand, sæbe og aftørringspapir.

Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på tørvarelager og i kølefaciliteter. Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperaturer i kølerum og køleskabe hvor der opbevares fødevarer med temperaturopbevaringskrav.

Virksomheden er konkret vejledt om adgang til opmærket, særskilte håndvaske til vask af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulve, gulvrister, vægge, håndvaske, samt kølerum og køle - fryseskabe i køkken.

Virksomheden er konkret vejledt om at have fokus på rengøring af hjørner ved gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring ved affaldshåndtering.

Tilgængeligt og funktionsdygtigt infrarødt termometer.

Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometre.

Set vedligeholdelsesplan vedr. planlagt malerarbejder af lofte

Fødevestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder 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

og vægge i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og udpegning af CCP (kritiske kontrolpunkter) for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling, set for perioden september 2023 til dags dato.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er konkret vejledt om at lade sig registrere hos Fødevarestyrelsen ved levering af forarbejdede animalske fødevarer til andre detailvirksomheder inden for samme eller tilstødende region efter 1/3-reglen.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

15-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift