

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Norden**

Adresse Storegade 55

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36541113

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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.	
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>28-08-2025</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-06-2024	
Dato 27-06-2023	
Dato 24-04-2023	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i kølerum.

Opbevaringstemperatur i koldjomfruer i køkken. Adskillelse og tildækning af fødevarer i kølerum og koldjomfruer. Fødevarer korrekt hævet fra gulv i lagerlokale, kølerum og frostboks.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af kølerum og udstyr i kølerum.

Rengøring af komfur, emfang og koldjomfruer i køkken.

Rengøring af opvaskelokale samt opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Jf. virksomhedens egenkontrol program, skal dokumentation udføres 1 gang ugentlig.

Følgende er konstateret: Der mangler dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning og nedkøling af fødevarer for uge 14, 15, 17, 19, 20, 21, 22 23, 24, 26, 30, 32, 33 og 34

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det bliver bragt i orden.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Hotel Norden**

Adresse Storegade 55

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36541113

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, herunder kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 1 og 2 kvartal. Stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne. Vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

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.

Fødevestyrelsen

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

28-08-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift