

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
30-09-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 28-08-2025	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-06-2024	
Dato 27-06-2023	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået procedurer i forbindelse med skadedyr i bar. Virksomheden har lukket baren ned. Der er skadedyrssikret ud til andre lokaler. Skadedyrsfirma er på sagen og kontrollerer løbende virksomheden så længe de har problem med skadedyr. Virksomheden oplyser, at samtlige lokaler i virksomheden er gennemgået og der ikke fundet spor af skadedyr andre steder end i bar. Vejledt om, at når

problemet er løst giver virksomheden besked til Fødevarestyrelsen. Vejledt om rengøring og desinfektion af lokaler og udstyr. Vejledt om at de fødevarer og udstyr som ikke kan rengøres skal kasseres. Vejledt om at der Fødevarestyrelsen anbefaler 2 x 24 timer uden spor i mel.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Komfur, ovn og produktionsborde i køkkenlokale. Rengøring af gulve i køkken og depotrum.

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

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 Norden**

Adresse Storegade 55

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 36541113

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning/nedkøling af fødevarer siden forrige kontrolbesøg og til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift