

# 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	1
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>09-02-2026</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-11-2025	
Dato 30-09-2025	
Dato 28-08-2025	
Virksomhedens egenkontrol	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i koldjomfru hvor der opbevares fersk fisk. Opbevaringstemperatur i kølerum. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Fødevarer korrekt hævet fra gulv.

Hygiejne: Rengøring: Ved kontrollen blev der konstateret beskidte ovne, emfang, gulv afløb, kølerum, hylde hvor der opbevares gryder og panden. Virksomheden var endnu ikke startet op med fødevarerproduktion. Virksomheden oplyste, at de straks ville gå i gang med rengøring inden fødevarerproduktion. Køkken åbner først op når der er rengjort.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af letfordærlige fødevarer og opbevaringstemperatur i koldjomfruer og kølerum.

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 sidste kvartal 2025, Vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager. Ingen anmærkninger.

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# 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

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](http://www.fvst.dk/kontakt)

09-02-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift