

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel & Gastronomi Nørre**

Vosborg A/S

Multisal - Centralkøkken

Adresse Vembvej 35

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 33752229

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.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-10-2018	
Dato	28-06-2018	
Dato	21-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens procedurer i forhold til styring og håndtering af fødevarer der serveres på buffet uden anmærkninger. Kontrolleret procedurer for hakning og indfrysning af hakket kød uden anmærkninger. Virksomheden har redegjort for styring af holdbarheder på produkter der produceres i virksomheden. Ok. Vejledt generelt om procedurer der sikrer styring af holdbarheder på produktniveau, særligt ved anvendelse af eksempelvis krydderurter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hylder i 3 kølerum uden anmærkninger. Kontrolleret rengøring af kold jomfruer, herunder gummilister uden anmærkninger. Virksomheden anvender rå træbrætter til anretning. Virksomheden er vejledt konkret omkring metode til behandling heraf, således rengøringen lettes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til tilsætningsstoffer uden anmærkninger. Kontrolleret at virksomhedens skriftlige procedurer for gode arbejdsgange er i overensstemmelse med de konstaterede faktiske forhold. Ingen anmærkninger. Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstofferne syltesukker indeholdende pektin (E440),



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 40 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Hotel & Gastronomi Nørre

Vosborg A/S

Multisal - Centralkøkken

Adresse Vembvej 35

Postnr./By 7570 Vemb

CVR-nr. 33752229

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

citronsyre (E330) og kaliumsorbat (E202) samt Xantana (E415). Virksomheden er konkret vejledt om brug af tilsætningsstofdatabasen herunder indplacering i relevante kategorier samt overholdelse af fastsatte grænseværdier. Derudover er der vejledt om Fødevarestyrelsens hjemmeside herunder brug af fødevarerlisten.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-03-2019

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift