

Kontrolrapport



Virksomhed **NOHO ApS**

Adresse Flæsketorvet 26-28, st.

Postnr./By 1711 København V

CVR-nr. 33579381

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

05-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	30-07-2018	
Dato	09-02-2018	
Dato	11-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleskabe og fryser, varmholdning af pulled pork, nedkølingsprocedurer og hygiejnisk håndtering af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvaskning.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelsen af virksomheden herunder, køleskabe, gulve, borde, inventar og opvaskemaskine. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om vedligehold af væg der skaller i opvasken og overfladebehandling af dørkarm til kølerum. Forholdet er vurderet bagatelagtigt under de nuværende forudsætninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.

Mærkning og information: Kontrolleret, at virksomheder skiltes med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og at der kan redegøres for allergene ingredienser i fødevarerne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk