

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Nora Copenhagen A/S**

Adresse **Nørrebrogade 18B**

Postnr./By **2200 København N**

CVR-nr. **17612409**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
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	
24-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 08-10-2018	
Dato 14-03-2018	
Dato 22-01-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur for kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning samt mundtlige procedurer for buffethåndtering.

Følgende er konstateret: Under tilsynets start var både produktionsvask og håndvasken blokeret af opvask. Virksomheden råder kun over én to-delt vask. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for håndvaske.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionskøkken, buffet og lager, herunder: Gulv, køle- og fryseinventar, arbejdsbord, indvendigt i opvaskemaskine, emhætte, redskaber og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og lager, herunder: Spækbrædder, gulv og tætningslister i køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret udført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for sidste tilsyn til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk