

Kontrolrapport

Virksomhed **Lille Norrlyst - Restaurant &**

Deli

Adresse **Badstuestræde 6A**

Postnr./By **1209 København K**

CVR-nr. **41759879**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

16-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, fødevarekontaktmaterialer, anprisninger fx i reklamemateriale, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer i køleinventar i produktions -og udsalgsområde samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktions -og udsalgsområde.

Yderligere kontrolleret godkendt desinfektionsmiddel til brug af overflader og udstyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af produktions og udsalgsområde, samt butiksområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af produktions og udsalgsområde, samt butiksområde, herunder overflader og driftsinventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Lille Norrlyst - Restaurant &**

Deli

Adresse **Badstuestræde 6A**

Postnr./By **1209 København K**

CVR-nr. **41759879**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Der er set egenkontrolprocedurer og risikoanalyse over virksomhedens aktiviteter, herunder udpegelse af kritiske kontrolpunkter. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren, samt foretaget stikprøvevis kontrol af datomærkning på emballerede og indpakkede fødevarer til udsalg. Ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

16-03-2021

Dato