

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Norden**

Adresse **Storegade 55**

Postnr./By **6100 Haderslev**

CVR-nr. **36541113**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

08-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	04-11-2022	
Dato	24-02-2022	
Dato	14-12-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Kontrollen sker i forbindelse med kampagnen

"Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med julebuffet.

Virksomhed har mundtligt redegjort for følgende:

- At der anvendes serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade.
- At der er serveringsbestik ved udskåret brød.
- At fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgået.
- At buffeten styres via tid.
- At buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk.
- At der er mulighed for, at kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten.
- At tallerkener/bestik skiftes hver gang gæster går til buffeten

Kontrolleret i køkkenet:

- Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

- Håndvasken var ved tilsynet tilgængelig.
 - Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større selskaber.
 - Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler samt opbevaring og tildækning af fødevarer i samme.
- Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for buffetservering er implementeret og fyldestgørende.

Fødevarestyrelsen

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

08-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift