

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Radisson Blu Aarhus Hotel**

Restaurant Nord

Adresse Margrethepladsen 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 16739073

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-03-2019



Dato 04-04-2018



Dato 06-12-2017



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Buffet-område, køkken, opvaske-område, kælderlager. Bordoverflader, stegesektion, emhætte, ovne, varmeskab, blæsekøler, ismaskine, køle- og fryseenheder. Følgende er konstateret: Under dagens kontrolbesøg ses samtlige køleelement-riste i walk in køleskabe med en begyndende støvet belægning. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for rengøring af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Generelt vejledt om vedligeholdelse af af dørkarme og træoverflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse opbevaring, virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan)

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Radisson Blu Aarhus Hotel

Restaurant Nord

Adresse Margrethepladsen 1

Postnr./By 8000 Aarhus C

CVR-nr. 16739073

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opbevaring og virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, fra 01.01.2023 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

17-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift