

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel & Gastronomi Nørre**

Vosborg A/S

NV Tasting

Adresse **Vembvej 35**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. **33752229**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

22-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 28-06-2018



Dato 19-10-2016



Dato 05-08-2015



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperaturer på fødevarer i koldjomfruer.

Kontrolleret emballering og adskillelse af fødevarer i

koldjomfruer. Gennemgået procedurer for aktiviteter i køkkenet,

herunder gennemgået hvilke fødevarer der modtages færdig

tilberedte fra hovedkøkkenet. Kontrolleret faciliteter til

hygiejnisk vask og tørring af hænder, der mangler papir til

hygiejnisk tørring af hænder i dispenser, virksomheden oplyser

at der fyldes op inden opstart i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret vedligeholdelse af

koldjomfruer opvaskemaskine og ovne. Gennemgået procedure

og frekvenser for rengøring af køkken, herunder rengøring af

køkken inden opstart ved nedlukning i flere dag, virksomheden

oplyser at der rengøres inden opstart. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kontrolleret rengøring af gummilister i

koldjomfrue, enkelte gummilister ikke tilstrækkelige

rengjorte, virksomheden oplyser at gummilisterne rengøres

straks og inden opstart af køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens

gennemførelse og resultater vedrørende

opbevaringstemperaturer for perioden fra 2. januar 2023. til

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel & Gastronomi Nørre**

Vosborg A/S

NV Tasting

Adresse **Vembvej 35**

Postnr./By **7570 Vemb**

CVR-nr. **33752229**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dags dato. Kontrolleret virksomheden årlige revision af egenkontrolprogram af januar 2023. Ingen anmærkninger.

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

22-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk