

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel du Nord**

Adresse Havnevej 38

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 38542834

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
07-01-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	26-02-2018	
Dato		
Dato		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer, samt temperatur i køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr.

Det indskærpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Tallerkner samt bestik der står i morgenmads buffet fremstår med gammel snavs. Røremaskine i køkken, har indtørret rester ved røre hoved. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Der bliver taget hånd om det.

Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens dokumentation for udført temperaturkontrol for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden juni 2018 til d.d.

Der er under tilsyn foretaget foto dokumentation