

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel du Nord**

Adresse Havnevej 38

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 38542834

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

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-11-2019		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	05-03-2019	
Dato	07-01-2019	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	26-02-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har et godt produktions flow og at indretningen understøtter god adfærd, som gør det muligt at have en god personlig hygiejne så der ikke opstår fødevarerikkerhedsmæssige problemer. Der findes særskilt vask til håndvask med sæbe og papir og den er hensigtsmæssigt placeret i forbindelse med produktionsområdet. Kontrolleret at der er et tilstrækkeligt antal vaske til virksomhedens produktion, samt der er adgang til personaletoilet med forrum til toilet. Stikprøvevis målt temperatur i køl og frost, samt kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenområde samt kontrolleret serveringsområde.

Følgende er konstateret: Der er i kølerum begyndende støvansamlinger samt belægninger på plastic gitter ved ventilation/blæser. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og inventar hvor der opbevares fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Køkkenområde.

Følgende er konstateret: Der er en manglende flise ved



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel du Nord**

Adresse Havnevej 38

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 38542834

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

loftsområde, samt begyndende afskalning af maling på ventilation/blæser i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set virksomhedens risikoanalyse for vedligehold, Ok. Samt dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning, varmeholdelse og nedkøling for perioden juni 2019 til d.d..

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

11-11-2019

Dato