

# Kontrolrapport



Virksomhed **Spar Nord Cafeen**

Adresse **Lanternevej 1**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **31547946**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| 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 |                                                                             |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

**29-10-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-08-2018 |  |
| Dato | 11-09-2017 |  |
| Dato | 13-05-2016 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder vejledt om nyseskærm ved salg af uemballerede fødevarer. Virksomheden har et godt produktions flow, samt indretningen understøtter god adfærd, som gør det muligt at have en god personlig hygiejne så der ikke opstår fødevareressikkerhedsmæssige problemer. Der findes særskilt vask til håndvask med sæbe og papir og den er hensigtsmæssigt placeret i forbindelse med produktionsområdet. At der er et tilstrækkeligt antal vaske til virksomhedens produktion, samt der er adgang til hensigtsmæssigt placeret personaletoilet med forrum til toilet, herunder vejledt om regler vedrørende forrum.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret: Tilvirkningsområde, Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden er hensigtsmæssigt indrettet, og at lokaler, inventar og udstyr er i god stand og vel vedligeholdt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2019 til d.d.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed