

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Løgstør Parkhotel**

Adresse **Toftebjerg Alle 6**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **38542834**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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, 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

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	27-10-2020	
Dato	25-06-2020	
Dato	29-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollen sker i forbindelse med kampagnen "Buffetservering".

Hygiejne: Håndtering af fødevarer:

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Kontrolleret ved buffetbord:

Fade og skåle skiftes løbende og procedure ved håndtering af rester heraf gennemgået.

Virksomheden har mundtligt redegjort for at buffeten styres via tid.

Buffetområdet overvåges delvist af personalet og der reageres, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk.

Der er mulighed for, at kunderne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.

Kontrolleret mulighed for rene tallerkener/bestik hver gang gæster går til buffeten

Kontrolleret i køkken:

Køkkenpersonale og serveringspersonale har adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter så der undgås krydssmitte.

Håndvaske i køkken og tjenergang er ved tilsynet tilgængelige og der er faciliteter til vask og tørring efter håndvask.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Løgstør Parkhotel**

Adresse **Toftbjerg Alle 6**

Postnr./By **9670 Løgstør**

CVR-nr. **38542834**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet ved større selskaber.

Kontrolleret opbevaringstemperatur i kølemøbler samt opbevaring og tildækning af fødevarer i samme.

Vejledt konkret om brugen af serveringsbestik i passende længde så det ikke falder ned i skåle/fade.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens risikoanalyse for buffethåndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for overvågning af buffet.

Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning og varmholdelse som er udpeget som kritisk kontrolpunkt med en ugentlig dokumentationsfrekvens. Virksomheden har fremvist dokumentation for periode April 2022 til dags dato for opvarmning og varmeholdelse.

Fødevarestyrelsen

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

10-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift