

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel du Nord**

Adresse Havnevej 38

Postnr./By 9670 Løgstør

CVR-nr. 38542834

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-07-2023



Tidligere kontrol

Dato 27-10-2020	
Dato 11-11-2019	
Dato 05-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med en kontrolkampagne

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold.

Vejledt om at virksomheden bør tage forholdsregler når personalet har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge) og have arbejdsgange for "nulstilling" af køkken. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge).

Vejledt om smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejders sygefamiliemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme.

Interview af medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk