

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BOGENSE HOTEL**

V/TORKILD KASPERSEN

Adresse Adelgade 56

Postnr./By 5400 Bogen

CVR-nr. 29765413

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

29-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 13-12-2022



Dato 14-11-2022



Hygiejne: Rengøring

Dato 06-09-2022



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask i

produktionskøkken, stikprøvevis kontrolleret

opbevaringstemperatur, opbevaring og adskillelse samt

tildækning af fødevarer i køle og frostenheder i baggård.

Kontrolleret mundtlige procedurer for genopvarmning af sovs

samt varmebehandling af sovs ved 80 grader samt procedurer

for håndtering af fersk fisk, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køle- og frostenheder i baggård

herunder lister, hylder, vægge og gulve. Kontrolleret

renholdelse af produktionskøkken herunder renholdelse af

håndvask, øvrige vaske til produktion, bordoverflader samt

gulve.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af

produktionskøkken.

Følgende er konstateret: dør til bagdør fremstår med lysindfald

i venstre hjørne. Der ses under kontrolbesøget ikke tegn på

skadedyr i produktionskøkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring. Vejledt konkret

om løsningsmuligheder for at påsætte en fejelliste på bagside af

Fødevarestyrelsen

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

40 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 **BOGENSE HOTEL**

V/TORKILD KASPERSEN

Adresse Adelgade 56

Postnr./By 5400 Bogen

CVR-nr. 29765413

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

døren.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse samt opvarmning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse og opvarmning fra november 2022 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten herunder gastrobakker. Generelt vejledt om regler for fødevarekontaktmaterialer.

Fødevarestyrelsen

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

29-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk