

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bymose Hegn Hotel og**

**kursuscenter**

Adresse Bymosegårdsvej 11

Postnr./By 3200 Helsingør

CVR-nr. 35144730

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
11-08-2016		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	18-01-2016	
Dato	25-08-2015	
Dato	22-06-2015	
Hygiejne: Rengøring		

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask af hænder, temperaturer i køleskabe og kølerum samt adskillelse af fødevarer opbevaret på køl eller lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret produktionskøkken, grøntrum, opvaskelokaler samt lager uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at der er bestilt reparation af gulv afløb i opvask.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation stikprøvevist for opvarmning, nedkøling og tidsstyring af buffet fra maj 2016 indtil dags dato uden anmærkninger.

Virksomheden har et indstikstermometer til brug til dokumentation, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for indfrysning af fisk samt dokumentation deraf fra maj 2016 indtil dags dato uden anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om Fødevarestyrelsens nye smileysite samt at virksomheden skal linke til denne på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på kalvetyksteg Tayib Food, svinekamfilet Hvidebæk Slagteri og håndpillede koldtvandsrejer 6 spande uden anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

50 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift