

# Kontrolrapport



Virksomhed **BECK menu & event**

Adresse Agtrupvej 190

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 17745786

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-09-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-05-2017	
Dato 22-09-2016	
Dato 17-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvarmning af fødevarer og gennemgået processer for opvarmning af hele stykker oksekød. Opbevaring, adskillelse og tildækning i køle og frost enheder. Følgende er konstateret: Stikvogn med frikadeller og laks og spande med sauce stod utildækket i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglen for tildækning af fødevarer ved opbevaring for at forhindre kontamination.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af følgende lokaler: Baglokale med fryserum, kolonialdepot. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Opvaskebakker, skærebrætter og hylder i kolonialdepot er slidte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglen for redskaber skal være glatte og letafvaskelige for at forhindre kontamination.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for opbevaringstemperaturer på køl og frost, varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling for perioden maj 2017 til dags dato. Følgende er konstateret: Enkelte gange er ovenstående punkter ikke dokumenteret. Forholdet vurderes under de

# Kontrolrapport

Virksomhed **BECK menu & event**

Adresse Agtrupvej 190

Postnr./By 6000 Kolding

CVR-nr. 17745786

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglen for dokumentation og overholdelse af de fastsatte frekvenser i egenkontrolprogrammet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko analyse og procedurer for varmebehandling og at den er dækkende for de aktiviteter virksomheden har.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer ved fremstilling af syltevarer bl.a. marmelader. Ingen anmærkninger. Ydet vejledning om regler for tilsætningsstoffer.