

# Kontrolrapport

Virksomhed **BOGENSE HOTEL**

V/TORKILD KASPERSEN

Adresse Adelgade 56

Postnr./By 5400 Bogense

CVR-nr. 29765413

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>15-11-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-07-2017	
Dato 18-05-2017	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 16-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, temperaturkontrol af køleenheder samt opbevaring, tildækning og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for nekøling af sovser og supper, herunder sikring af temperatur og tre timers retningslinje, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for håndtering af fersk fisk, herunder sikring af temperaturkrav, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for håndtering af opvask, herunder sikring mod krydsforurening, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af opvaskeområde, herunder gulv, vægge og opvaskemaskine, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for daglig rengøring af opvaskeområde og opvaskemaskine, ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmholdelse, opvarmning, nedkøling og diner transportable, stikprøvevis fra august 2017 til dags dato, ingen anmærkninger.

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ok.