

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	
Vedligeholdelse	1
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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-04-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	15-11-2017	
Dato	11-07-2017	
Dato	18-05-2017	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af af fødevarer med og uden køl, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperaturer af køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for produktion af biksemad, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af køkken og tørvarelager, herunder tætsluttende vinduer og fastmonterede gulvrister, ingen anmærkninger. Kontrolleret skadedyrssikring af kartoffelskrællerum, ingen anmærkninger. Kontrolleret vedligeholdelse af område omkring varmt produktionsbord.

Følgende er konstateret: Bag produktionsbord er der vandør der fremstår med afskallet maling samt loft ovenover som fremstår med begyndende afskalninger af maling.

Virksomheden er igang med en vedligholdelsesproces. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udførte egenkontrol på områderne: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, stikprøvevis fra januar 2018 til dags dato, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

