

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bov Kro I/S**

v/Gudbjartur Petursson

Adresse Hærvejen 25

Postnr./By 6330 Padborg

CVR-nr. 32483550

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

**02-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 07-12-2017	
Dato 09-02-2017	
Dato 26-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Set opbevaring af letfordærlige

fødevarer på køl og frost. Gennemgået månedsmenuen,

herunder fremgangsmåde for stegning af smørstegte

grøntsager.

Følgende er konstateret: I kølerum opbevares der hakket

oksekød med opbevaringskrav på 2 grader, men temperaturen i

kølerum er lidt højere.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse pga mængde. Virksomheden oplyser, at det ikke er opdaget og produktet er nyt.

Vejledt generelt om ekstra køling hvis produktet fortsat

anvendes, eller anskaffelse af hakket oksekød med 5 graders

krav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Set generel

rengøring af inventar og udstyr i køkken opvaskeafdeling samt

kølerum. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af dør ved kølerum. Virksomheden oplyser, at kartoffelrummet vil blive renoveret samt væg ved ismaskine.

Mærkning og information: Kontrolleret anprisning af

smørstegte rodfrugter, hjemmelavet is, samt kalve Rib Eye.

Vejledt konkret om at kalve-rib eye er fra dyr der er 8-12



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bov Kro I/S**

v/Gudbjartur Petursson

Adresse Hærvejen 25

Postnr./By 6330 Padborg

CVR-nr. 32483550

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

måneder, og ungvæg er fra 12 - 24 måneder. Set faktura på ungvæg. Virksomheden ændrer anprisningen med det samme.