

Kontrolrapport

Virksomhed **Bechs Hotel**

Adresse **Storegade 4**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **78999411**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 14-03-2018	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 22-03-2017	
Dato 28-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har nedkølet fond i 2 metalspande placeret på gulv i kølerum. Der er en anslået mængde på 7 liter i hver spand. Det er Fødevarestyrelsens vurdering at virksomheden ikke kan nå at nedkøle fonden i intervallet fra 65 - 10 grader på 3 timer. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Fond kasseres og man vil ændre nedkølingsmetode. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Det indskræpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Mangelfuld rengøring af følgende: Fuge bag håndvask samt under håndvask belagt med gamle madrester. Gitter i kølerum belagt med gammelt skidt og støv. Køleskabe i lille buffet. belagt med gammelt skidt. Under opvaskebord og bag opvaske maskine belagt med gammelt

Kontrolrapport

Virksomhed **Bechs Hotel**

Adresse Storegade 4

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 78999411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skidt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vil bringe forholdet i orden. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling, varmeholdelse og nedkøling, perioden fra sidste tilsyn til d.d. Set virksomhedens skriftelige procedurer for nedkøling.