

Kontrolrapport



Virksomhed **Erik Menveds Kro**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **5400 Bogense**

CVR-nr. **29400989**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
17-07-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 16-10-2017	
Dato 16-06-2016	
Dato 31-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder i køkken, temperaturkontrol af køleenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle og fryseenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for afskylning af opvask, virksomheden har siden sidste kontrolbesøg fået etableret et aflukket lokale bag køkken til afskylning af opvask, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af isterningemaskine. Følgende er konstateret: Isterningemaskine har lettere ansamling af kalk samt begyndende gule belægninger på lameller. Virksomheden vil få den rengjort hurtigst muligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens af isterningemaskine

Kontrolleret rengøring af opvaskemaskine samt produktionsborde, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lokale bag køkken, virksomheden har siden sidste kontrolbesøg etableret et aflukket lokale, hvor der håndteres afskylning af opvask samt opbevaret emballerede fødevarer i køleskabe, ingen anmærkninger.

