

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bymose Hegn Hotel og**

**kursuscenter**

Adresse Bymosegårdsvej 11

Postnr./By 3200 Helsingø

CVR-nr. 35144730

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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

**05-10-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 15-09-2017	
Dato 11-08-2016	
Dato 18-01-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: adskillelse og opbevaring af fødevarer i køkken og lager. Målt opbevarings temperatur i kølefaciliteter.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnsik håndvask og tørring.

Gennemgået procedure på rimning, indfrysning og røgning af laks - ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken med inventar, lager, grønt afdeling, kølerum, bar, reception, lager og opvaske afdeling.

Følgende er konstateret: tjerner køledisk har

smudsbelægninger i bunden under skuffer. Virksomheden rengøre straks under tilsyn køledisken. Virksomheden oplyser yderligere at køledisken vil komme på rengørings planen i

egenkontrollen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: køkken med inventar, lager faciliteter og kølefaciliteter samt opvaske faciliteter. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist vedligeholdelses plan samt mundtligt oplyst om udskiftning af fiskekølleskab.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bymose Hegn Hotel og**

**kursuscenter**

Adresse **Bymosegårdsvej 11**

Postnr./By **3200 Helsingør**

CVR-nr. **35144730**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Dokumentation på varemottagelse, opbevarings temperatur, opvarmning, nedkøling og indfrysning fra 1/1-2018 til dags dato.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skiltning med allergene oplysninger til forbrugeren.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Plastikbøtter til fødevarer anvendelse.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-10-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)