

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
06-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 30-04-2018	
Dato 15-11-2017	
Dato 11-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

håndvaskeforhold med sæbe og papir, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt temperaturkontrol af køleenheder, ingen anmærkninger.

Kontrolleret håndtering af fersk fisk, herunder temperaturstyring, virksomheden modtager fersk fisk samme dag som de skal forarbejdes, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af gulve i køle- og frostrum samt på lager og i køkken, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af vandrør bag produktionsbord, herunder afskalning af maling, virksomheden har udbedret forholdene, ingen anmærkninger. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af udstyr samt vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter, ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om revision af risikoanalyse.

Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på opbevaringstemperatur, stikprøvevis fra august 2018 til dags dato, ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol på varemodtagelse, varmebehandling og nedkøling

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

