

Kontrolrapport

Virksomhed **Bechs Hotel**

Adresse Storegade 4

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 78999411

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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, 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	
26-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2018	
Dato 10-07-2018	
Dato 09-05-2018	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder.

Opbevaring af fødevarer i fiskekøler og kølerum.

Virksomheden har redegjort for optøning af oksesteg.

Procedurer for nedkøling af suppe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

køkkenområdet. Følgende er konstateret: Mangelfuld oprydning/renholdelse af gulvarealer i kælderområdet pga regnmængder/højt grundvand. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Gennemgang af køkken og kælderum for spor efter skadedyr.

Vedligehold af gulvklinter i køkkenområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmbehandling og nedkøling, perioden jan - marts 2019.



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