

Kontrolrapport



Virksomhed **Bagenkop Kro**

v/Flemming Johansen

Adresse Østergade 15

Postnr./By 5935 Bagenkop

CVR-nr. 10281571

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.	
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

17-07-2019



Tidligere kontrol

Dato 12-04-2019	
Dato 08-12-2018	
Dato 13-06-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af buffet, både morgen og aften, herunder tid, temperatur og vurdering af rester, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for håndtering af fisk i forbindelse med af- og pålæsning på røgnet ved røgning, herunder placering af røgnet og anvendelse af pose-handsker, ingen anmærkninger. Konkret vejledt om løsningsforslag til isning af fersk fisk under opbevaring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring omkring morgen-buffetbord, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af emballagerum, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, varmholdelse, nedkøling og skyllevand, fra marts 2019 til d.d. Følgende er konstateret: Virksomheden slår temperaturen for alle køleskabe og fryser sammen til dokumentation for 2 køleskabe og 1 fryser. Forholdet betragtes som bagatelagtig overtrædelse. Konkret vejledt om løsningsforslag til udarbejdelse af nye skema hvor der er pladst til at dokumentere alle køle enheder.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

