

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	1
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	
16-10-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 16-06-2016	
Dato 31-07-2015	
Dato 15-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret vask til hygiejnisk vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for adskillelse af vaske, ingen anmærkninger. Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost samt temperaturkontrol af køleenheder, ingen anmærkninger. Kontrolleret håndtering af afskylning af service inden opvask. Følgende er konstateret: Virksomheden foretager i sommerperioden afskylning af opvask i delvis overdækket baggård på grund af travlhed. I vinterhalvåret foregår afskylning i køkken. Virksomheden har planer om at få indrettet et aflukket lokale til afskylning i baggård. På tilsynet var afskylningsområdet ikke i brug. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af fryserne, ovne, friture og produktionsborge, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedurer for daglig rengøring af produktionsborde og afskyller/opvaskeborde, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens af ben på stålborde, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret opbevaring af ekstra glas, rengøringsmidler og håndklæderuller. Følgende er konstateret: I overdækket ikke skadedyrssikret område i

Kontrolrapport

Virksomhed **Erik Menveds Kro**

Adresse **Østergade 2**

Postnr./By **5400 Bogense**

CVR-nr. **29400989**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

baggård opbevarer virksomheden et mindre lager af ovennævnte ting. Virksomheden oplyser at de rengører og desinficerer det der kan og kasserer det som ikke kan rengøres og desinficeres og vil fremadrettet ikke opbevare noget i området.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol på områderne: Varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, stikprøvevis fra juli 2017 til dags dato, ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.
