

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bechs Hotel**

Adresse **Storegade 4**

Postnr./By **6880 Tarm**

CVR-nr. **78999411**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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	
07-01-2026	
Tidligere kontrol	
Dato 30-08-2023	
Dato 20-04-2023	
Dato 13-04-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Målt temperatur på ferske kødstykker i kølerummet samt pålæg i pålægs køleren. Gennemgået procedure for tilberedning og holdbarhed af syltede rødløg. Set ud portionering af middagsretter ud af huset.

Der er vejledt om fokus på procedure vedr. skrælning af kartofler.

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

Køkkenområde herunder inventar og udstyr, opvaskeområde samt produktionsområde.

Kontrolleret rengøring af virksomheden samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølerum, ses der massive hvide belægninger af skimmellignende karakter under hylder, imellem hylder samt på hyldebærere. Der ses mørke belægninger på loftet ved fordamper. Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bechs Hotel**

Adresse Storegade 4

Postnr./By 6880 Tarm

CVR-nr. 78999411

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

isterningemaskine ses med sorte belægninger i toppen af maskinen samt ved lågen.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi gjort rent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt om vedligeholdelse af hylder i kølerummet, hylderne er med massiv rustdannelse, ligeledes er der vejledt om vedligehold af væg i kølerummet, hvor belægningen afskaller.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning, nedkøling og temperatur ved buffet servering i perioden fra august 2025 til januar 2026

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

07-01-2026

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift