

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bøgelunden**

Anretterkøkkener. Bøgen. Lunde. Oasen

Adresse **Bøgelunden 1**

Postnr./By **4913 Horslunde**

CVR-nr. **29188572**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-02-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-09-2018	
Dato	19-09-2016	
Dato	18-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Lunden: Opbevaring af fødevarer på køl, herunder kontrol af opbevaringstemperatur. Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken.

Bøgen: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af opbevaringstemperaturer.

Oasen: Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af opbevaringstemperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køleskabe, frostske, mikroovne samt køkkenskabe. Rengøring af produktionsområder samt serveringsområder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køle/frostske samt vedligeholdelse af køkkenelementer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for februar 2023. Kontrol ved varemottagelse samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Fødevarestyrelsen

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

40 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk