



Virksomhed **Bøgh Kok og Tjener**

v/Hanne Bøgh

Adresse Ny Sognstrupvej 19

Postnr./By 7500 Holstebro

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	2
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

24-08-2007



Tidligere kontrol

Dato 02-10-2006



Dato 28-02-2005



Dato

Resultat Kategori Betyder

- | | | |
|---|--|--|
| 1 | | Ingen anmærkninger |
| 2 | | Indskærpelse* |
| 3 | | Påbud eller forbud |
| 4 | | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 1 af 2

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret opbevaring af fødevarer på køl og frost uden anmærkninger. Ved kontrolbesøget stod der en del kød udenfor køl. Ejeren forklarer at kødet netop er hjemkommet og han har et stort arrangement den kommende dag OK.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Kontrolleret den vedligeholdelsesmæssige standard på lageret uden anmærkninger, dog er køleskabe noget slidte (lettere rustne og derfor ikke rengøringsvenlig), ejeren oplyser at der snarest vil blive anskaffet nye kølefaciliteter.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Dokumentation skal til enhver tid være tilgængelig for fødevareregionen. Følgende er konstateret: Der var ikke dokumentation for varemodtagelse og rengøring, endvidere indskræpes det er der indføres et element om opvarmning og nedkøling i programmet. Der var ikke nylig dokumentation for temperaturlæsninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord

Kontrolafdeling Herning

Rosenholmvej 15, Tjørring T 72 27 50 00
7400 Herning F 72 27 50 05

www.fvst.dk
kontr.herning.nord@fvst.dk

1 time

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____

Virksomhed **Bøgh Kok og Tjener**

v/Hanne Bøgh

Adresse Ny Sognstrupvej 19

Postnr./By 7500 Holstebro

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	
Rengøring	
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	

*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato

24-08-2007

Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Resultat	Kategori	Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2	☺	Indskærpelse*
3	☹	Påbud eller forbud
4	☹	Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

Få mere at vide: www.fvst.dk/smiley

Tilsynsførendes bemærkninger - side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrol på mærkning af oksekød, samt stikprøvevis holdbarhedskontrol.

Godkendelser m.v.: Udleveret blanket om kontrol i virksomheder. Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Ordinært tilsyn Opfølgende tilsyn Bestilt af virksomhed Kontrolkampagne Godkendelser m.v. Prøver udtaget

Fødevareregion Nord
Kontrolafdeling Herning

Rosenholmvej 15, Tjørring T 72 27 50 00
7400 Herning F 72 27 50 05

www.fvst.dk
kontr.herning.nord@fvst.dk

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar: Enig Uenig Fejl rettes straks Andet: _____