

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Falken**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 27092098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

03-10-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2016	
Dato	24-11-2015	
Dato	09-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at fødevareaffald opbevares i egnede beholdere. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret anvendelse af 3-timers rettesnor ved buffétservering. Virksomheden oplyser, at fødevarer opbevares i maks 3-timer på buffét, hvorefter rester kasseres. Ok. Vejledt generelt om, at 3-timers rettesnor er samlet tid til produktion og opbevaring på buffét.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at kloakdæksler og afløbsriste er sikret mod indtrængen af skadedyr. Gulvrist med afløb fra oven i køkkenet er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret.

Virksomheden oplyser, at dette udbedres straks. Ok.

Kontrolleret, at døre er tætsluttende. Dør i kælder er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 40 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Falken**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 27092098

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

beskadiget forned. Virksomheden redegjorde for vedligeholdelsesplan for loft, vægge og dør i kælder og oplyser, at midlertidig reparation af døren udføres straks. Ok. Kontrolleret, at udenomsarealer er ryddelige, således der ikke dannes skjul for skadedyr. Ingen anmærkninger. Kontrolleret, at fødevarer opbevares i skadedyrssikret lokaler og at der ikke er tegn på skadedyr i indendørs lokaler. Ingen anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at rapporter fra skadedyrsbekæmper indsendes til Fødevarestyrelsen.

Virksomheden oplyser, at vedligehold af malede karme, døre og radiatorer i køkkenlokaler tilføjes vedligeholdelsesplanen.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. januar 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger. Vejledt om årlig/intern revision af egenkontrollen som sidst er udført i september 2016.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmateriale. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-10-2017

Dato