

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Medi ApS**

Adresse Rådhusstrædet 8

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 26278708

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>03-06-2017</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 28-11-2016	
Dato 10-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 30-06-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret ved buffet, at der er lange skeer i skåle til morgenmads produkter, at der er skeer og gafler til scrambled æg og stegt bacon let varmholdt og egnet tagting opbevares i særskilt skål, kontrolleret klæde ved skær selv brød på buffet uden anmærkninger. Målt opbevaringstemperatur til 5°C i ostekøler og 3.1°C i køleskuffe i koldt køkken, Kontrolleret at der ved håndvask, forefindes sæbe og aftøringspapir til hygiejnisk vask og tørring af hænder uden anmærkninger. Virksomheden oplyser at der anvendes 3 timers rettesnor og at alle køle- og varmholdte rester kasseres.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af buffet område, bestik og tallerkerner i buffet område samt pålægsmaskine og røremaskine i kold køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse for buffet og overvågning af buffet, virksomheden anvender 3 timers rettesnor og evt. rester bliver genanvendt efter en konkret vurdering og ved en efterfølgende varmebehandling til 75°C. Set stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevare samt ved opfyldning af kolde og varme

