

# 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                           |   |
|---|---|
| <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

**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 køkken er ikke tilstrækkelig skadedyrssikret.

Virksomheden oplyser, at dette udbedres straks. Ok.

Kontrolleret, at døre er tætsluttende. Dør i kælder er

