

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Medi ApS**

Adresse Rådhusstrædet 8

Postnr./By 7430 Ikast

CVR-nr. 26278708

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
21-02-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 03-06-2017	
Dato 28-11-2016	
Dato 10-10-2016	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af depotrum i kælderen, frostrum, kølerum, koldt køkken, bage afdeling, tjenergang samt opvaske afdeling. Vejledt om bedre renholdelse af håndvask i varmt køkken og ovenpå køleskab og fryseri i varmt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af depotrum i kælderen, frostrum, kølerum, koldt køkken, bage afdeling samt tjenergang. Afløbsrist under håndvask i varm køkken er løs, køkken ansvarlig oplyser at rist fastgøres hurtigst muligt. Der er begyndende angreb af skimmel på væg og loft over opvaskemaskine i opvaske afdeling, køkken ansvarlig tager hånd om dette.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevarer samt ved håndtering og styring af buffet fra den 25. september 2017 til den 20. februar 2018 uden anmærkninger.