

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Falken**

Adresse Falkevej 3

Postnr./By 6920 Videbæk

CVR-nr. 27092098

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
<b>05-07-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 03-10-2017	
Dato 26-09-2016	
Dato 24-11-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Rengøring af køleskabe, emfang, håndvaskefaciliteter i køkken samt under og bag udstyr og inventar i køkken er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret udførelse af vedligehold af gulvrist med afløb fra ovn samt færdiggørelse af mur omkring yderdør i kælder, således det er rengøringsvenlig. Virksomheden redegjorde mundtlig for opfølgning på vedligehold af gulvrist i morgen hvor håndværker er bestilt og vedligehold af murværk omkring dør i kælder. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Følgende er konstateret: Dokumentation af nedkøling er ikke foretaget for perioden fra den 22/1-2018 til og med den 9/4-2018. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det er vores tidligere kok som havde ansvaret herfor. Der er nu rettet op herpå.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret risikoanalyse, herunder udpegning af CCP ér for varemottagelse, varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret om virksomhedens medarbejdere, der håndterer fødevarer er instrueret/uddannet

