

# 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	
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	
<b>11-09-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 21-02-2018	
Dato 03-06-2017	
Dato 28-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med at der har været skadedyr ( en rotte ) i virksomhedens kælder.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden har søndag den 9. september 2018 observeret en rotte i kælderen og har tilkaldt anticimix og spærret adgangsveje op til køkken og fødevarelager. Anticimex har fanget en rotte i kælderen i dag tirsdag kl. 10.30. Det formodes at rotten er kommet ind via et løst kloakdæksel i depotrum i kælderen, kloakken er blevet afdækket. Ok. Der er udlagt melspor i kælderen som skal ligge i 2 døgn. Fødevarestyrelsen har ved en rundring i virksomhedens lokaler, hvor der opbevares og tilvirkes fødevarer ikke fundet tegn på at der har været skadedyr. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Tørvarelager, frostrum, kølerum, køkken med inventar samt opvaske afdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling af fødevarer fra sidste kontrolbesøg den 21. februar 2018 til denne kontroldato uden anmærkninger.