

# 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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>12-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 11-09-2018	
Dato 21-02-2018	
Dato 03-06-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Tilsyn i forbindelse med at der set en rotte søndag den 10. marts 2019 i mødelokale bagerst i bygningen, rotten er blevet fanget og aflivet af rottehund søndag den 10. marts 2019. Lokalet har været lukket af og har ikke direkte forbindelse til steder med opbevaring eller produktion af fødevarer. Der har været udlagt melspor. Ved rundering i virksomhedens lokaler med opbevaring- og produktion af fødevarer blev der ikke fundet spor af skadedyr.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Diverse rum i kælderen, tørvarelager, køkken med inventar samt opvaske afdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: At døre ud til det fri er lukket og slutter tæt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens procedure for at uderrette skadedyrsfirma samt fødevarestyrelsen. Set virksomhedens egenkontrol dokumentation for følgende procedure:

Varemodtagelse, opbevaringstemperatur i køl og frost, ved opvarmning og nedkøling af fødevarer samt diverse fejlrapporter fra oktober 2018 til marts 2019 uden anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 19 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift