

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Skjern ApS**

Adresse Bredgade 58

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 36701129

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
29-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 01-11-2018	
Dato 20-09-2018	
Hygiejne: Vedligeholdelse	
Dato 16-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger:

Procedurer for nedkøling af fond.

Procedurer for indfrysning af fersk fisk til råmarineret fiskemenuer.

Bødeforelæg 10.000 fremsendt. Følgende er konstateret: Der opbevares varmebehandlede, nedkølede og letfordærlige fødevarer - 10 kg pålægsvarer, 5 kg grillpølser, 1,5 kg kogte rejer ved 10,8 grader målt i luft. Med indstikstermometer er der i 7 kg kartoffelsalat målt en temperatur på 10,5 grader.

Kartoffelsalaten er opbevaret natten over i kølerummet.

Temperatur målingerne er foretaget med Fødevarestyrelsens kalibrerede termometer.

Kølerummets display viser 7 - 8 grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: I morges viste displayet 3,5 grader.

Man har ikke modtaget en sms om temperaturalarm på kølerummet. Virksomheden oplyser at de letfordærlige fødevarer kasseres. Øvrige fødevarer vil blive vurderet om de er egnede til anvendelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenområderne samt kælderlokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Skjern ApS**

Adresse Bredgade 58

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 36701129

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrysning af fersk fisk, varmebehandling, varmeholdelse, sikker opvarmning og nedkøling, perioden marts - maj 2019.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg og aktiviteter. Ok.