

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Skjern ApS**

Adresse Bredgade 58

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 36701129

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

Denne kontrol, dato	
<b>19-09-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 29-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 29-05-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 01-11-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i kølefaciliteter i køkkenområdet og i kælderlokaler.

Virksomheden har den 29. juli 2019 fået anmærkning som har udløst skærpet kontrol. Anmærkninger til virksomheder med dårlig regelefterlevelse medfører to gebyrbelagte opfølgende kontrolbesøg. Dette indebærer, at Fødevarestyrelsen vil gennemføre endnu et ekstra kontrolbesøg i virksomheden, selvom der på dette kontrolbesøg ikke er meddelt anmærkninger. Det sker med henblik på at medvirke til en varig forbedring af virksomhedens regelefterlevelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol med varemottagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.