

# 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	
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>11-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 14-11-2019	
Dato 19-09-2019	
Dato 29-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til håndvask samt faciliteter for hygiejnisk vask og aftørring af hænder. Opbevaring i kølerum, frostrum, grønt kølerum samt i fiskekøler.

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med julebuffet og julemenuer, herunder:

-Gennemgang af fremstillings- og produktionsflow ud fra menuoversigt for henholdsvis julemenu og traditionel julebuffet.

-Nedkølingsprocedurer for risengrød og frikadeller. (mængder og metoder).

-Virksomhedens køle- og frostkapacitet i forbindelse med juletravlhed.

-Virksomheden har redegjort for servering fra julebuffet: tid, overvågning, ta' tænger, brødklæder, genopfyldning og håndtering af rester.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, indfrysning af fisk samt varmebehandling og nedkøling, perioden fra sidste tilsyn til d.d. Egenkontrollen har procedurer og risikoanalyse for buffetservering.