



Virksomhed **Restaurant Leonora**

Adresse **Frederiksborg Slot**

Postnr./By **3400 Hillerød**

Smiley-regler kontrolleret	Resultat*
Hygiejne: Behandling af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse (lokaler, inventar)	1
Uddannelse i hygiejne	
Virksomhedens egenkontrol	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

Andre regler kontrolleret	Resultat

Denne kontrol, dato		
19-02-2009		
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	09-12-2008	
Dato	25-11-2008	
Dato	02-09-2008	
<b>Resultat</b>	<b>Kategori</b>	<b>Betyder</b>
1		Ingen anmærkninger
2		Indskærpelse*
3		Påbud eller forbud
4		Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget

\*Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen.

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)**

### Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Kontrolleret kold og varm køkken, opvaskelokale, kølerum, personaletoilet og barområde. Målt temperatur i køle- og fryseindretninger.

Hygiejne: Rengøring: Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse (lokaler, inventar): Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for temperaturkontrol, opvarmning og temperaturkontrol af opvaskemaskinen. Ingen anmærkninger. Konkret vejledt om regler for nedkøling.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevarerregion Øst  
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00  
2610 Rødovre F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

45 min

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_