

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Skovhus**

Adresse **Stumpedyssevej 4**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **16243450**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-11-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-08-2016	
Dato	21-06-2016	
Dato	30-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis

maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er

kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der

opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser.

Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter,

til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring af køkken, herunder ovn, komfur,

udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt

øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for

tilstedeværelsen af godkendte rengørings og

desinfektionsmidler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomheden har dokumentation for den

udførte egenkontrol, ved tilsynet blev stikprøvevis set

dokumentation for månederne august og september på

følgende kontrolområder; Modtagekontrol, Kontrol af

opvarmning, og nedkøling, kontrol af temperaturer i køleskabe

og fryser, samt revision af egenkontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Skovhus**

Adresse Stumpedyssevej 4

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 16243450

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: folie til brug ved indpakning. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: De ansatte i køkkenet, som var beskæftiget med madlavning, er orienteret om gældende regler og kunne svare på diverse spørgsmål om almindelig køkkenhygiejne og specifikke risici ved de opgaver de var i gang med på kontroltidspunktet.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har ophæng skilt der informerer kunder om at de ved henvendelse hos medarbejdere kan få oplysninger om eventuelle allergener i virksomhedens fødevarer. endvidere er der ved tilsynet spurgt ind til viden om tilstedeværelsen af allergener i bestemte fødevarer som virksomheden sælger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-11-2017

Dato