

Kontrolrapport

Virksomhed **Kronborghus**

Gult Hus

Adresse Egevænget 1

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 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

04-01-2018



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2017	
Dato	31-03-2016	
Dato	09-02-2016	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring og tørring af hænder. Målt temperatur i køle-fryseindretninger med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Visuel kontrol af køkken herunder overflader og udstyr der kommer i kontakt med fødevarer samt depot rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køkken herunder inventar. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Vindue stod åben ved køkken.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om løsningsmuligheder med fluenet i tilfælde af åbenstående vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for modtagerkontrol af kølevarer, temperaturkontrol af køleindretninger og opvarmning for perioden oktober 2017 frem til slut december 2017. Vejledt omkring overholdelse af frekvenser for temperaturkontrol.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Kronborghus

Gult Hus

Adresse Egevangenget 1

Postnr./By 3000 Helsingør

CVR-nr. 64502018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

04-01-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift