

Kontrolrapport

Virksomhed **Skovshoved Hotel**

Morgenmadsrestaurant

Adresse Strandvejen 267

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 27182895

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter/kontrolresume, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, mikrobiologi/mikrobiologiske kriterier, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx i reklamemateriale, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring, opbevaringstemperatur i kølerum og fryseskab, adskillelse og til dækning af fødevarer på køl og lager herunder fødevarer løftet fra gulv, mundtlig gennemgået produktions flow for morgenmad.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Kølerum og koloniallager herunder gulv, vægge og hylder. Vejledt generelt om regler for rengøring i delekøkkener. Vejledt konkret om evt. løsningsmuligheder.

Følgende er konstateret: I opvaskerum fremstår gulv fedtet og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Skovshoved Hotel**

Morgenmadsrestaurant

Adresse Strandvejen 267

Postnr./By 2920 Charlottenlund

CVR-nr. 27182895

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagvæg fremstår med enkelte sorte prikker, her ses få fluer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler. Vejledt konkret om løsningsforslag til bekæmpelse af fluer.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Risikoanalysen. Følgende er konstateret: Virksomhedens risikoanalyse er ikke dækkende, virksomheden har fødevarestyrelsens blanket nr. 1 og 2. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, pga. tekniske problemer. Gennemgået Fødevarestyrelsens risikoblanketoversigt. Vejledt generelt om reglerne for at virksomheden risikoanalyse skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter. Vejledt konkret om risikoblanket nr. 3, 6, 8, 10, 11, 12.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-09-2020

Dato