

Kontrolrapport

Virksomhed **HUC Aps Slots Bowl &**

Restaurant

Adresse **Københavnsvej 23**

Postnr./By **3400 Hillerød**

CVR-nr. **37389854**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

20-10-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-05-2021	
Dato	29-09-2020	
Dato	16-09-2020	
Godkendelser m.v.		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Champignons sauce ca. 4 liter, har stået på bordet under tilsynet målt temperatur med indstiksføler til 50 grader og luftføler til 25 grader. kartoffelmos med fyld opbevares i en 12L spand. Virksomheden oplyser at de ikke målt temperaturen med indstikstermometer i forhold til tid og temperatur ved nedkølings start. Kartoffelmos med fyld står i kølerum er produceret kl 12. sat på køkkenbordet og derefter i kølerum. kl 18 målt temperatur i kartoffelmos med fyld med indstikstermometer til 44. grader og med luftføler 22. grader. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at de ikke målt temperaturen i de fødevarer som de har nedkølet, da de ikke kan finde termometer. Kartoffelmos med fyld kasseres under tilsynet til affaldsbeholdere. Champignons sauce genopvarmes, i det har kun stået på bordet i 2 timer. Chefen kommer og finder termometer under tilsynet.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 25 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed HUC Aps Slots Bowl &

Restaurant

Adresse Københavnsvej 23

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 37389854

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Målt temperatur i køleindretninger og fryserum. Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet i forhold til tidsstyring og lange tag ting.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet med arbejdsborde med vask. Komfur, friture og køleskab. Kølerum med hylder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Det indskræpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har de sidste par måneder skrevet fiktiv dokumentation for opvarmning og nedkøling i egenkontrolprogrammet. Gennemgået resultaterne for opvarmning og nedkøling, virksomheden oplyser at de bare har skrevet nogle temperaturmålinger i egenkontrollen, da de ikke har haft noget indstikstermometer eller kender til de skriftelige procedurer for opvarmning og nedkøling. Under tilsynet finder chefen indstikstermometer og samtidigt oplyser at der indkøbes et infrarødt termometer. Chefen oplyser at personalet i køkkenet bliver sat ordenligt ind i egenkontrolprogrammet. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-10-2021

Dato