

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel**

Sæsonrestaurant

Adresse Raadvad 1

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20720042

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	4
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-09-2022



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2022



Dato 05-05-2022

Virksomhedens egenkontrol



Dato 09-09-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Retsikkerhedsblanket fremvist.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktion, opbevaringstemperatur i køleenheder, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl/frost samt forrum til toilet. Mundtligt gennemgået håndtering af 3-timers regel. Vejledt generelt om opbevaring af fødevarer i ikke skadedyrssikret lokale.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Emfang fremstår med tyk klistret dryp mange steder fra top og fra filter ligeledes ses spindelvæv mange steder herunder i hjørner og kanter, under og mellem inventar samt gulv i virksomheden fremstår med krummer og snavs af ældre dato. I kant og på tætningslister i køleskuffer i produktion ses sort skimmellignende våd belægning. Vejledt generelt om renholdelse af lokaler. Vejledt konkret om at øge frekvensen af rengøring på sværttilgængelige områder.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får styr på det. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Danhostel**

Sæsonrestaurant

Adresse Raadvad 1

Postnr./By 2800 Kongens Lyngby

CVR-nr. 20720042

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af dør ind til spiserum. Mundtlig gennemgået opsyn ved åben dør til spiserum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning samt nedkøling siden sidste kontrolbesøg.

Bøde fremsendt kr. 7.500. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol siden sidste kontrolbesøg, frekvensen er ugentlig. Vejledt konkret om at dokumentere egenkontrollen. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

05-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk