

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skjalm Hvide Hotel**

Adresse Bygaden 1

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 42610879

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

02-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 19-11-2021	
Dato 29-06-2021	
Dato 16-03-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder følgende:

Buffeten

- Serveringsbestik er tilstede i passende længde. Ydet vejledning om passende længde på serveringsbestik ved pålæg eller tallerken til opbevaring af serveringsbestik.
- Klæde tilstede på brød/rugbrød ved udskæring.
- Løbende udskiftning af fade på buffeten
- Buffeten styres via tid
- Buffeten overvåges af personalet og reagerer, hvis kunder tager med fingrene eller på anden måde agerer uhygiejnisk.
- Mulighed for, at kunderne kan vaske eller desinficere hænder, inden de går til buffeten.
- Virksomheden har procedure for, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang.

Køkkenet

- Tilgængelig vask til vask af hænder
- Tilstrækkelig kølekapacitet og overholder temperaturgrænser

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Skjalm Hvide Hotel**

Adresse Bygaden 1

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 42610879

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

- Adskillelse af fødevarer ved opbevaring i køleskab/ kølerum.

Ydet generel vejledning om opsætning af håndvask i varmt køkken og en til deling i opvask og grønt/bage og koldt køkken for at undgå krydssmitte. Der findes en vask i opvask, en vask i grønt/bage og koldt køkken samt en vask i varmt køkken/service område. Vaske i produktionsområder anvendes som produktionsvaske.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse dækkende aktiviteten buffethåndtering.

Fødevarestyrelsen

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

02-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift