

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse **Søllerødvej 35**

Postnr./By **2840 Holte**

CVR-nr. **71916928**

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

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

Denne kontrol, dato

30-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-06-2022	
Dato	19-05-2021	
Dato	28-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolrapporten er ændret den 8. maj 2023.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

varmebehandling/genopvarmning af fødevarer uden

anmærkninger: Følgende er konstateret: virksomheden salter

duebryst, opvarmer duebryst ved en temperatur på 52 grader C

ved damp i ovn med en holdetid på 45 min, hvorefter duen

opvarmes i en friture. Ydet generel vejledning om reglerne for

varmebehandling og for dokumentation af at den anvendte

metode medfører sikker varmebehandling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Målt

opbevaringstemperaturer i kølerum, hygiejnisk adskillelse af

fødevarer i kølerum samt faciliteter til hygiejnisk håndvask i

koldt og varmt produktionsområde.

Følgende er konstateret: i virksomhedens prep køkken, hvor

der foretages den endelige tilberedning spiseklare fødevarer, til

selskaber, er der en vask, denne vask er ikke forsynet med

sæbe og personale oplyser, at der anvendes en håndvask i et

tilstødende lokale.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om regler for lokaler, hvor der håndteres

uemballeret fødevarer, skal være forsynet med en håndvask,

hvor der er rindende koldt og varmt vand, sæbe og papir til

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Søllerød Kro**

Adresse Søllerødvej 35

Postnr./By 2840 Holte

CVR-nr. 71916928

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

aftørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsoverflader i varmt køkken og dessert køkken samt renholdelse af kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: virksomheden opbevarer drikkevarer i et udendørs skab, der ikke er skadedyrssikret og der opbevares også drikkevarer udendørs under et halvtag.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om hygiejnisk opbevaring af fødevarer i skadedyrssikret lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, køleopbevaring, indfrysning af fersk fisk, opvarmning og nedkøling samt genopvarmning af fødevarer fra januar 2023 til d.d.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk