

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovshoved Hotel, Krostuen**

Adresse **Strandvejen 267**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **28965540**

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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-03-2023



Dato 16-11-2022



Dato 21-09-2022

Hygiejne: Rengøring



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer herunder opbevaring af fersk fisk samt gennemgået mundtligt procedure for temperaturmålinger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bordoverflader, emfang, indvendigt i opvaskemaskine og isterningemaskine samt indvendigt i køleenheder. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Indgange til restaurant og produktionsområdet. Vejledt konkret om at holde indgange lukket når man ikke er i lokalet. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at nedbringe mængden af bananfluer, som ses visse steder i barområdet.

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Bordoverflader i barområdet og køleenheder i produktionsområdet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 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 **Skovshoved Hotel, Krostuen**

Adresse **Strandvejen 267**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **28965540**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling siden april 2023 til d.d. Vejledt konkret om at få tilpasset dokumentationen på opbevaringstemperaturer, da virksomheden har fået nye køleenheder.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om ophængning af smileymærke.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. Virk.dk og via kassebon.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2023.

Fødevarestyrelsen

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

09-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk