

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Krydderiet c/o**

Hillerød Hotel A/S

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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

11-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 30-08-2023	
Dato 16-03-2023	
Dato 23-11-2022	

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: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet og opvaskefaciliteter.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og fryserum og køleindretninger.

Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer.

Gennemgået virksomhedens mundtlige procedurer for langtidsstegning, syltning af fødevarer, olier og pulp.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, køleindretninger, kølerum og fryserum.

Reoler med hylder. Gulv, vægge og loft. Udluftningskanal trænger til rengøring i loftet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ny malet i lager/mellem gang.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 Restaurant Krydderiet c/o

Hillerød Hotel A/S

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, alternativ opvarmning, nedkøling for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d. Virksomheden oplyser at de sjælden har langtidsstegning, frekvens ændres ud fra virksomhedens aktiviteter i egenkontrolprogrammet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) syltning af fødevarer i forhold til pH, vurdering af holdbarhed på virksomhedens fremstillet produkter.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på pickles, knoldselleri, jordskokker øko, kalvefilet, okseribeye via følgeseddel.

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

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætningsstoffer som farvestoffer. Virksomheden oplyser at de ikke anvender farvestoffer mere. Rød og grøn farver kasseret under tilsynet.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Fødevarestyrelsen

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

11-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk