

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Thon Partners Hotel, Høje**

Taastrup

Restauranten

Adresse Carl Gustavs Gade 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36474343

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.	
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

08-01-2024



Tidligere kontrol

Dato 27-11-2023



Dato 05-09-2022



Dato 20-09-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Tilsynet er udført på baggrund af afsluttet skadedyr sag.

Tilsynet har givet anledning til en drøftelse af skadedyrsikring, anmeldepligt og rengøring/desinfektion efter skadegørers indtrængen. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Kontrolleret procedure for nedkøling. Vejledt om at lade kondibøtter tørre helt op inden de stables, dette for at imødegå opformering af bakterier.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring og vedligeholdelse af produktionskøkken med inventar, køleskabe, lagret og serveringsområdet. Virksomheden har gjort grundigt rent og desinficeret efter gældende regler.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vareindlevering. Vejledt om at sikre at døren holdes lukket hvis området ikke er under opsyn. Kontrolleret skadedyrsikring af sæberum. Vejledt om at lukke åbning ved rørføring, så det sikres at køkkenet er helt skadedyrsikret. Drøftet muligheden for at sætte fejlliste på døren fra gangareal ind til køkkenet.

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 Thon Partners Hotel, Høje

Taastrup

Restauranten

Adresse Carl Gustavs Gade 1

Postnr./By 2630 Taastrup

CVR-nr. 36474343

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set risikoanalyse for varemottagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling. Set egenkontrol program og dokumentation udført efter egen fastsatte frekvens fra sidste tilsyn til d.d. Vejledt om at alle der håndtere fødevarer skal kunne tilgå risikoanalyse og egenkontrolprogram. Ansat kan først efter telefonopkald til overordnet tilgå risikoanalyse og egenkontrolprogram.

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

Mærkning og information: Virksomheder skilter med, at information om allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet og de kan mundtligt redegøre for allergene ingredienser i fødevarerne.

Fødevarestyrelsen

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

08-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk