

Kontrolrapport

Virksomhed **Skovhoved 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	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
05-10-2017		
Tidligere kontrol		
Dato	15-11-2016	
Dato	02-11-2016	
Hygiejne: Rengøring		
Dato	08-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret om virksomheden tilbereder fødevarer under 75 grader celsius, samt eventuelle tilberedningsmetoder således at der sikres et sikkert slut produkt. Virksomhedens medarbejder oplyser at de altid tilbereder ved over 75 grader celsius. Ingen anmærkninger.

Generelt vejledt om at der sikres procedurer ved begyndelse på altanagtige tilberedningsmetoder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer, herunder: At virksomheden har et funktionelt termometer, temperaturer i div. Køle/fryse-møbler, adskillelse og tildækning af fødevarer således at kontamineringer forebygges, faciliteter til hygiejnisk håndvask, samt almindelig god hygiejne praksis i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, udsalgsområde, kundeområde, lager, køle/fryse-møbler, gulv, vægge og diverse maskiner, ovne m.v. samt opvaskemaskine på svært tilgængelige steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler med inventar herunder: Produktionsområde, intakte lister i køle/fryse-møbler, og i fuger/liste m.v. i gulve og vægge.

