

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Hillerød**

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            |          |
| 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 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

|                          |  |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato      |  |
| <b>05-02-2018</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 08-05-2017          |  |
| Dato 29-03-2016          |  |
| Dato 02-03-2015          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Buffetområde. Opvaskemaskine. Gennemgået mundligt procedurer for afskåret pålæg til flere dage. Virksomheden oplyser at pålægget anvendes inden for 2-3 dage. Toilet med forrum. Gennemgået mundligt procedurer for opvarmning af røræg. Målt temperatur i køleindretninger, virksomheden har et lille køleskab med afskåret pålæg, målt temperatur til 6,5 grader med luftføler, virksomheden oplyser at det ved en fejl, er kommet til at dreje på knappen med temperaturen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om temperaturopbevaring

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr og inventar i køkkenet, lager og buffetområde. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr og inventar i køkkenet, buffetområde og lager med køle- og fryseindretninger. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Set udført dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring for perioden oktober og frem til d.d. Ingen anmærkninger.

Vejledt om dokumentation for opvarmning

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Hillerød**

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg ud fra virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.