

# Kontrolrapport



Virksomhed **Danhostel**

Restaurant

Adresse Lejrskolevej 4

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 45822419

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**25-06-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 19-06-2017	
Dato 07-06-2017	
Dato 09-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Målt temperatur i køleindretninger. Buffetområde og mad ud af huset, virksomheden oplyser at de ikke har mad ud af huset. Gennemgået mundligt procedurer for varemodtagelse og indfrysning af fersk fisk. Opvaskefaciliteter. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Overflader af arbejdsborde, udstyr, reoler og gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Bagdør/varemodtagelse, vinduer og rørføringer/gulvrister

Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Udstyr og inventar, gulv og vægge i køkkenet. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Egenkontrolprogrammet/CCP tilpasses virksomhedens aktiviteter i forhold til indfrysning af fersk fisk, køle- og fryseindretninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for varemodtagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling. Gennemgået resultaterne for



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

