

Kontrolrapport

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	
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 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	
07-09-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 05-02-2018	
Dato 13-10-2017	
Dato 22-09-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret:

Isternings maskinen fremstår snavset med gullige og røde belægning inde i maskine med isterninger. Virksomheden oplyser at de har gjort den rent for 2-4 dage siden. Isternings maskinen lukkes ned og isterningerne kasseres samt maskinen rengøres igen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler krydskontaminering

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring og adskillelse af fødevarer. Kølerum er kontrolleret og temperaturmåling. Virksomheden oplyser at de 2 kølediske, er gået i stykker, da de var mødt på arbejde. Virksomheden har kasseret fødevarerne. Gennemgået mundligt procedurer for opbevaring af fødevarer i kølerum i forhold til temperaturen. Virksomheden oplyser at de har fået opsat udsugning over kompresserne, i baggården. Lageret med fødevarer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Overflader i køkkenet, grovkøkkenet og barområde. Kølerum, komfur område

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken med loft, vægge og gulv. Ingen anmærkninger.

