

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	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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
07-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 07-09-2018	
Dato 05-02-2018	
Dato 13-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Målt temperatur i kølerum.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommes frites/bagværk. Opvaskefaciliteter og isternings maskinen.

Lagerfaciliteter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenet med arbejdsborde, kølerum, isterningsmaskine, opvaskemaskine og lagerfaciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ny malet gulv i lagerlokalet. Ny opvaskemaskine. Køkkenet med arbejdsborde, kølerum og bageri område med udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og indfrysning



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 10 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

