

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Hillerød**

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>07-03-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 05-02-2018	
Dato 08-05-2017	
Dato 29-03-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Opbevaring af skåret pålæg i køleskab under bordet i køkkenet.

Det indskræpes, at pålæg maksimalt må opbevares ved 5 °C.

Følgende er konstateret: Skåret pålæg som rullepølse, skinke, kyllingepålæg, leverpostej, spegepølse opbevares i køleskab på fade. Der opbevares 6 fade med flere slags pålæg på. Et stykke skinke i en pose. Temperaturen er målt med luftføler forskellige steder i køleskabet, temperaturen svinger imellem 8.7 °C, 9

-11,4 °C på de forskellige hylder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden kan godt se temperaturen ikke er i orden, og vurdere straks at flytte pålægget til andet køleskab og om rokere fødevarer som æg og brød.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Gennemgået udportionering af pålæg til fade og holdbarhed pålægget som er skåret, ligger i køleskabet. Virksomheden oplyser max 3 dage. Gæstetoiletter med forrum.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkkenet med køleindretninger, opvaskefaciliteter og lille lager.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Hillerød**

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Toiletter med forrum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set udført dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning for perioden januar og frem til 4 marts.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Følgende er konstateret: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.