

Kontrolrapport

Virksomhed **Skjalm Hvide Hotel**

Adresse Bygaden 1

Postnr./By 3550 Slangerup

CVR-nr. 30066901

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, 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	
30-10-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 21-02-2020	
Dato 22-10-2019	
Dato 06-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til god håndhygiejne. Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaringstemperaturer i køleenheder med kølepligtige fødevarer, adskillelse og tildækning. Håndtering af menu ved anretning og servering. Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg kr. 5.000 fremsendt. Følgende er konstateret: Forekomst af formodet skimmelvækst på adskillige blå hylder i kølerum box 3 samt på tætninglitse på dør til samme kølerum. Forholdet er indskærpet 25. marts 2019. Ved omrokering af fødevarer placeret på nævnte hylder i kølerum forekommer nye kolonier af formodet skimmelvækst. Billeddokumentation foretaget. Virksomheden har i deres egenkontrol d. 19. oktober 2020 dokumenteret at rengøring af samtlige køleenheder i virksomheden er fundet i orden. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser, at de foretager rengøring af nævnte forhold i eftermiddag. Ny tætningsliste til dør til kølerummet er bestilt. Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerforhold i lokale sammen med kølerum -box 3. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

