

Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Park Hotel**

Orangeriet
Adresse Glostrup Hule 1-3
Postnr./By 2600 Glostrup
CVR-nr. 13665397

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

Denne kontrol, dato	
22-06-2021	
Tidligere kontrol	
Dato 12-03-2019	
Dato 31-01-2018	
Dato 10-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke umiddelbart adgang til et indstikstermometer. Indstikstermometeret ligger i en privat skuffe på kontoret i virksomhedens anden virksomhed. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om regler for måling af kernetemperatur i fødevarer kontinuerligt i løbet af en arbejdsdag.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskærpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Der står 3 næsten fyldte (10 liters) stålskåne med fond i kølerum, der er målt kernetemperatur på 5, 8 grader, lufttemperatur i kølerum er målt til 0 grader. Virksomheden har oplyst at de er sat til nedkøling i går aften. Virksomheden er enig.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Park Hotel**

Orangeriet

Adresse Glostrup Hule 1-3

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 13665397

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer stikprøvevist fra januar 2020 til og med i dag med forbehold for nedlukning ifb. med COVID 19.

Virksomheden er vejledt om fødevarestyrelsens nye nedkølingværktøj SITTI. Gennemgået Eksempler for hurtig nedkøling af varm mad, fakta ark er udleveret samt eksempel på hurtig nedkølingforløb.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer.