

Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Park Hotel**

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

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
01-12-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	11-08-2021	
Dato	22-06-2021	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	12-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Lofter fremstår generelt med ansamlinger af snavs i produktionsområder og opvask.

Opvaskemaskinen fremstår på enkelte lameller med bakterier samt på maskinens indevendige kanter. Køkkenchefen er enig.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gulve fremstår generelt med slidte fuger, revner, afslående kanter i produktionslokaler, opvask.

Lofter fremstår ujævne og igennemtrængelige for damp/kondens så der ansamles snavs. Der er adskillige vogne som fremstår med rustne hjul. Køkkenchefen er enig.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolrapport

Virksomhed **Glostrup Park Hotel**

Orangeriet

Adresse Glostrup Hule 1-3

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 13665397

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse opbevaringstemperatur opvarmning og nedkøling fra januar 2021 til og med i dag med forebehold for lukkeperiode pga. corona.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt registrering.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60 %, er overholdt herunder balanceopgørelse fra januar 2021 til og med september 2021, forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden, anprisning med spisemærke.

Begge virksomheder er omfattet af det økologiske spisemærke Bronze. Opdateret registrering vil blive fremsendt.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

01-12-2021

Dato