

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

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	4
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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	<b>12-05-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>		
Dato	11-01-2022	
Dato	01-12-2021	
Dato	11-08-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg på 10.000 kr fremsendt. Følgende er konstateret: Tunnelopvask fremstår med lameller som har røde belægninger på alle lameller, der er røde belægninger i øverste indevendige hjørner af tunnelopvasken. Lille opvaskemaskine fremstår med belægninger af snavs indevendig på bagkant af maskinene låg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden er enig.

Drøftet evt. udskiftning af lameller så disse ikke er så modtagelige overfor snavs.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligehold af overflader på lokaler og inventar i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur i køle/frys skabe, genopvarmning, varmebehandling, nedkøling, indfrysning af fersk fisk, varmebehandling af frosne bær fra januar 2022 til og med i

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Glostrup Park Hotel**

Orangeriet

Adresse Glostrup Hule 1-3

Postnr./By 2600 Glostrup

CVR-nr. 13665397

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dag.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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 %, herunder balaceopgørelse fra november 2021 til og med januar 2022, forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden samt anprining med spisemærket er overholdt.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

12-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift