

Kontrolrapport



Virksomhed **Taastrup Park Hotel**

Adresse **Brorsonsvej 3**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **13922640**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	20-05-2017	
Dato	04-01-2017	
Dato	15-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer på kølekrævende fødevarer, adskillelse og tildækning af fødevarer, samt faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe og engangspapir. Virksomheden har redegjort for buffet af morgenmad, der overholder 3 timers reglen, samt håndtering af mad udefra til særlige arrangementer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Ovne, komfur, emfang, køle- og fryseskabe og bordoverflader i køkkenområde, gulv og vægge i lager til opbevaring af vin, hylder på lager til emballerede fødevarer, samt gulv, vægge og loft i køle- og fryserum.

Konkret vejledt om rengøring af fuge ved ventilationsfilter fryseboks.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Inventar i køkkenområde, samt gulv og vægge i vinlager, vægge i fødevarelager og gulv, vægge og loft i køle- og frysebokse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vindue i køkkenområde, der har fået påmonteret fluenet. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om skift af liste i stor ovn, skift af holdere til film, samt vedligeholdelse af gulv i lager til fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Taastrup Park Hotel**

Adresse **Brorsonsvej 3**

Postnr./By **2630 Taastrup**

CVR-nr. **13922640**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan, samt set stikprøvevis dokumentation på varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, varmholdelse, tidsstyring af buffet, opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato.

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

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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden benytter sig af korrekt datomærkning af fødevarer. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-02-2019

Dato