

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hillerød**

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 03-02-2021



Dato 03-10-2019



Dato 15-03-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har morgenbuffet mellem 6.00-10.00. Virksomheden anvender små skåle og fade og skifter løbende fade og skåle ud på buffeten, 2-3 gange i åbningstiden, buffeten styres via tid. Gennemgået mundtlige procedurer for serveringsbestik i passende længde så de ikke falder det ned i skålene/fadene. Der er klæde på brød/rugbrød ved udskæring. Personalet overvåger buffeten. Kunderne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten. Gennemgået at håndsprit virker ikke på norovirus, der skal aktive stoffer f.eks. klorholdige desinfektionsmidler. Toiletter med forum. Virksomheden oplyser at procedure er, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men tager rent sæt hver gang. Der så nye tallerkner og bestik ved buffeten. Håndvask i køkkenet. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Gennemgået produktions flow og kapacitet i produktionskøkkenet i forhold til krydssmitte. Virksomheden har opvarmning, ingen nedkøling. Virksomheden har ingen genanvendelse af rester fra buffet, alt kasseres.

Afleveret til

1 time 15 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk