

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Pinenhus ApS**

Adresse **Pinen 3**

Postnr./By **7870 Roslev**

CVR-nr. **33375972**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	22-04-2022	
Dato	28-07-2021	
Dato	14-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Kvalitet og friskhed af frugt " æbler,

pærer, ananas melon, appelsiner og vindruer" i kølerum,

herunder at frugterne ikke har brune pletter eller synlig råd.

Gennemgået procedurer for gennemgang og sortering af frugt

inden anretning på fade til morgen buffetbord. Kontrolleret

holdbarhedsdato på smørbrikker i kølerum og fra frokost

buffetservering, der er ingen med overskredet

holdbarhedsdato. Smørbrikker fra buffetservering er kasseret

og det er oplyst at proceduren er at smørbrikker fra buffet

kasseres hvis de har stået her i over 1 time.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af

fødevarer på buffet, at der er tag ting "tænger-skeer" ved alle

fade og skåle på buffet, samt gennemgået håndtering af rester

fra buffet. Vejledt konkret om længde på tag -ting til håndtering

af fødevarer på buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, emfang, ovne, diverse kølerum, køleskuffer,

lagerlokaler med tørvarer og drikkevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Pinenhus ApS**

Adresse Pinen 3

Postnr./By 7870 Roslev

CVR-nr. 33375972

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrolprocedurer for buffet servering/håndtering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, køleopbevaring, varmebehandling, nedkøling og genopvarmning fra juli 2022 til dags dato.

Vejledt konkret om egenkontrol og dokumentation for varmholdelse.

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

Fødevarestyrelsen

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

01-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk