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	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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat		Betyder
1	☺	Ingen anmærkninger
2 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato **11-01-2024** ☺

Tidligere kontrol

Dato 30-08-2023	☺
Dato 28-10-2022	☺
Dato 03-02-2021	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet.

Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger og fryser. Opvaskefaciliteter.

Procedurer for opvarmning af røreæg og bacon.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med arbejdsborde, mikroovn, køleskabe og fryser. Ovn og emfang. Buffeområde.

Der trænger til rengøring under arbejde, langs kanter i opvaskemaskinen og en enkel tætningsliste. Virksomheden er påbegyndt rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde, køleskabe, fryser, ovn, emfang,

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Hillerød**

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Tilsynsførendes bemærkninger

vægge, gulv og loft. Enkel hylder afskaller maling og hylden er absorberende over kogeplade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, temperaturopbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for perioden september og frem til d.d.

Set egenkontrolprogram og risikoanalyse. virksomheden har elektronisk program.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Mærkning og information: Stikprøvevist kontrolleret sporbarhed på partyskinke kogt, salami blok med knust peber, letmælk 1l, helæg 30 stk, via følgeseddel.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som madfilm, beholdere til fødevarer tilsigtet af producenten.

11-01-2024
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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