

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Frederiksborg Centret -**

**Hillerød**

Restaurant

Adresse Milnersvej 39

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 32669964

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.	
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	
<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

**28-01-2025**



## Tidligere kontrol

Dato 10-12-2024	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 09-12-2022	
Dato 24-10-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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 for varemottagelse herunder evt. temperaturkontrol.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum, adskillelse og placering af fødevarer.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Personalet toilet og garderobe i kælderens.

Engangsforklæder som ligger i opvasken fjernes, da de ligger under arbejdsborde og der mulighed for krydskontaminering.

Procedurer for opvarmning/sikker opvarmning/nedkøling af fødevarer. Set indstikstermometer, det trænger rengøring og virker ustabil, der skal trykke en del gange før det virker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Rengøring, der trænger til rengøring langs vægge i produktionsområde, omkring rengørings artikler, er der meget snavset. I emfang hænger der spindelvæv ned. Der ligger en del glasskår i lager i

Fødevestyrelsen

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

1 time

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 **Frederiksborg Centret -**

**Hillerød**

Restaurant

Adresse Milnersvej 39

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 32669964

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kælderen. Så lugter der af kloak, virksomheden oplyser at det er gulv afløbene som er udtørret, de har hældt vand i. Virksomheden oplyser at de får gjort rent straks, de påbegynder under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse

Følgende er konstateret: Emfang trænger til vedligeholdelse eller udskiftning, filter er rustne, skruer er rustne mv.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse

Følgende er kontrolleret : Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken og kælderen. Døre slutter tæt, ud til det fri. Gennemgået med virksomheden at dør ud til uvedkommende lokaler, holdes lukket. Gulvrist i opvaskelokalet ligger løst oven på. Virksomheden oplyser at de får fastmonteret gulvrister

Virksomhedens egenkontrol: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for perioden sidste kontrolbesøg og frem til d.d. for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, genopvarmning, varmeholdelse, nedkøling, gennemgået resultaterne med virksomheden, at de skal overholde deres frekvens, som er hver uge.

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer fersk kylling bryst 170-210g ca. 37 kg, Salami fennikel tapas 1,3, hakket oksekød 14-18 % 4,30. via følgeseddel. Ingen anmærkning.

Fødevarestyrelsen

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

28-01-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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