

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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

20-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	04-01-2017	
Dato	15-11-2016	
Dato	08-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger ifb. med håndtering af buffet: Tagtænger, personlig hygiejne og regler for sygdom.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken med inventar, opvaskeafsnit og serveringsområde. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Isterningsmaskine fremstod med en smule gullig belægning ved tilsyn og blev af personalet straks slukket for straksrengøring inden videre brug. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om passende rengøring frekvens af isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Der var lidt fugt og grøn/rødlige belægninger på vægge i kælderen, hvor der blev opbevaret emballeret fødevarer og nogle rust plamager. Virksomheden oplyser at de vil sikre at fødevarer ikke opbevares i fugtramte rum i fremtiden og udbedre rummene hvor der opbevares fødevarer. Endvidere var der et åbent vindue i køkkenet ved tilsynets start som blev lukket.

Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som bagatelagte overtrædelser.

Vejledt generelt om at fødevarer skal opbevares i egnede lokaler og at åbne vinduer skal være skadedyrssikret i form af at have



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol 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

fluenet påmonteret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for håndtering af buffet i form af tidsstyring. Set dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og varmeholdelse fra sidste tilsyn. Konkret vejledt om at angive i egenkontrollen hvilken ret der er fortaget egenkontrol på.

Kontrolleret at håndtering af allergener er beskrevet i risikoanalysen. ok

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Leverpostej, Rullepølse og morgenboller glutenfri for mærkning af allergene ingredienser, samt skiltning om information om allergener, ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om løsningsforslag for oplysning af allergener i form af opslagsbog f.eks. på dagens ret.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Bacon sliced 2,5 kg, Tomater hakket, 2,5kg, Leverpostej grov, Æg friske Hvide og Nutella via fakturakontrol, ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger. Kontrolleret korrekt

CVR-nummer. OK



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

20-05-2017

Dato