

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Skovhus**

Adresse **Stumpedyssevej 4**

Postnr./By **2970 Hørsholm**

CVR-nr. **16243450**

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.	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

03-04-2019



Tidligere kontrol

Dato	19-09-2018	
Dato	22-11-2017	
Dato	26-08-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring af fødevarer i køle- og frostinventar i produktionskøkken og på lager i kælder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overflader som kommer i kontakt med fødevarer, udstyr og maskiner til produktion, opvaskemaskine, isterningmaskine samt køle- og frostinventar. Lager i kælder, herunder køle- og frostinventar samt hylder til opbevaring af emballage. Vejledt konkret om renholdelse af gulv under tungt inventar i opvaskelokale.

Følgende er konstateret: Ventilationer i køleinventar i produktionskøkken fremstår med støv. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af udgang i produktionskøkken. Vejledt konkret om evt. skadedyrsnet for vinduer i opvaskelokale, hvis disse holdes åbne.

Følgende er konstateret: Gulvrist i opvaskelokale er ikke skadedyrssikret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Restaurant Skovhus

Adresse Stumpedyssevej 4

Postnr./By 2970 Hørsholm

CVR-nr. 16243450

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set dokumentation for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer for 2019. Set egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Fersk flæsk via faktura fra leverandør.

Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kan fremvise fødevarerdatblad på slagterfad og opbevaringskasser af plast, herunder temperaturbegrænsninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

03-04-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift