

Kontrolrapport



Virksomhed **Tølløse Slot**

Adresse **Tølløsevej 97-99**

Postnr./By **4340 Tølløse**

CVR-nr. **20129638**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

10-03-2021



Tidligere kontrol

Dato	06-10-2020	
Dato	10-09-2019	
Dato	10-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Stikprøvevis kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder på personalet toilet i kælder. Følgende er konstateret: Der anvendes et håndklæde til tørring af hænder på toilettet. Generelt vejledt om regler for, at håndvaskene skal være forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af fersk kød samt smør, ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaring af tag-redskaber i bølter med salt og sukker ved bagebord. Vejledt konkret om løsningsmulighed for hygiejnisk opbevaring, herunder eventuel opbevaring på bølterne eller andet steds så produktet ikke kontamineres.

Hygiejne: Rengøring: Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af vandrette produktbærende overflader i køkken samt tørvaredepoter, ingen anmærkninger.

Kontrolleret renholdelse af isterningemaskine. Følgende er konstateret: Hvide lameller indvendigt i toppen af maskinen er med mørke belægninger. Virksomheden har været lukket ned i en periode, og har først serveringer fra næste uge. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 35 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Tølløse Slot**

Adresse **Tølløsevej 97-99**

Postnr./By **4340 Tølløse**

CVR-nr. **20129638**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar.

Kontrolleret renholdelse af grøntkølerum, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om løsningsmulighed for renholdelse af køleblæser.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kælderrum med opbevaring af fødevarekontaktmaterialer samt kumfrefrysere. Følgende er konstateret: Gulv i kælderlokaler er med ikke-behandlet overflade og der er frit hængende isolering ved rørføring til andet rum. Hylder med opbevaring af FKM var med tydeligt våde plamager under rørføring. Virksomheden har været lukket ned i en periode, og har først servering fra næste uge. Vejledt generelt om regler for, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Emballage m.v.: Vejledt konkret om, at virksomheden skal sikre, at den kun anvender fødevarekontaktmaterialer til de

formål, hvortil de er tilsigtet. Dette sikres ved at være i besiddelse af, og følge producentens anvendelsesanvisninger, som medfølger produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-03-2021

Dato