

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Den Hvide Hest**

Adresse Dyrehavsbakken 98

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 31467551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
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

06-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	28-06-2019	
Dato	07-08-2018	
Dato	03-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhed har mundtlig gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter.

Virksomheden oplyser at den nedkøler fødevarer i blæstfryser. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Set funktionelt indstikstermometer. Virksomhed har ingen nedkøling under tilsynet. Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer er i styring.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: Ved opvaskeområde er der store mængder snavset service fra dagen før, ved udsugning er der dryp med fedt, dryp bakke under ovn fremstår fedtet, ovn er ikke brugt i dag. Blæser og gitter i kølerum fremstår ikke rent. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kan godt se her ikke er rent, vi havde meget travlt i går og det kom bag på os, vi får rettede op på rengøring.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Den Hvide Hest**

Adresse Dyrehavsbakken 98

Postnr./By 2930 Klampenborg

CVR-nr. 31467551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomheden har i risikoanalysen udpeget nedkøling som et CCP, herunder fastsat en kritisk grænse. Beskrivelser af procedurer for nedkøling, herunder overvågning og frekvens for dokumentation samt korrigerende handlinger ved opståede fejl.

Virksomheden har fremvist s dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling for 10. maj 2021. Vejledt omkring overholdelse af fastlagte frekvens for dokumentation som er 1x pr. 14 dags.

Virksomheden er informeret om muligheden for anvendelse af nedkølingsværktøjet SiTTi (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling) på <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>. Vejledt generelt om regler for opdatering af risikoanalyse hvis SiTTi-værktøj bruges.

Fakta ark om fokus på nedkøling er udleveret.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

06-06-2021

Dato