

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovshoved Hotel, Krostuen**

Adresse **Strandvejen 267**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **28965540**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

21-09-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2021	
Dato	30-06-2020	
Dato	16-11-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur i køleskabe og kølebord, adskillelse og tildækning af fødevarer. Vejledt generelt om regler for opbevaringstemperatur herunder om overholdelse af kølekæden. Ydet konkret om holdbarhed på opbevaring af hakkebøffer, der opbevares ved 5 grader C. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

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

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: tætningslister i køleborde fremstår med sort snavs og tætningsliste og dør til frostskaab fremstår med formodet skimmel og i lille køleskab i kundeområde fremstår bund med spildte prouktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: jeg får gjort rent senere i dag

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Skovshoved Hotel, Krostuen**

Adresse **Strandvejen 267**

Postnr./By **2920 Charlottenlund**

CVR-nr. **28965540**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse herunder følgende kritiske kontrolpunkter, CCP: varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling.

Følgende er konstateret: Virksomheden overholder ikke egen fastsatte frekvens for dokumentation af egenkontrollen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om generelt om regler for dokumentation af egenkontrollen. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for at fastsætte egen frekvens.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt generelt om at begge sider af kontrolrapporten skal være synlig for kunden.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: hakkebøffer modtaget d.d. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

21-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk