

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Krydderiet c/o**

Hillerød Hotel A/S

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

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, 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

23-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 20-09-2022	
Dato 22-03-2022	
Dato 03-02-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold i køkkenet. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger/kølerum og fryserum. Procedurer for opvarmning/nedkøling af fødevarer herunder korrekt brug af termometer. Gennemgået mundtlige procedure for pH- måling i sylteprodukter.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret køkkenet med arbejdsborde, kølerum, fryserum, køleskabe.

Følgende er konstateret: Isterningsmaskine er snavset/ gullige belægninger. Virksomheden har slukket maskinen og kassere isterninger under kontrolbesøg og fremover køber isterninger i poser. Gulvet i opvaskeområde trænger til rengøring. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer i køkkenet. Bag dør ind til køkkenet. Afløbsrør og gulvrister. Der mangler lukning omkring rørføring op mod loftet. og enkel loftplader slutter ikke tæt, over fryser.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Restaurant Krydderiet c/o

Hillerød Hotel A/S

Adresse Milnersvej 41A

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 10282977

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for syltning af grøntsager/frugt.

Kontrolleret: Set dokumentation for perioden august og frem til d.d. for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, 3 timers reglen.

Følgende er konstateret: Der mangler enkel uger i perioden for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling, indfrysning af fisk, 3 timers reglen. Virksomheden kan fremvise den ene uge på papir.

Gennemgået resultaterne og måde de dokumentere på, imellem flere led. Virksomheden oplyser at de fremadrettet indskrifter dokumentation i app, med det samme. Fejlrapport er udført.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for dokumentation.

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

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Chokolade til fyldt chokolader, laks som er rimet, rullepølse for mærkning af allergene ingredienser ELLER information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Striploin oksekød, culotte kalv, kalkunbryst via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt registrering

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk