

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Frederiksborg Centret -**

Hillerød

Restaurant

Adresse Milnersvej 39

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 32669964

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

09-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 24-10-2022	
Dato 28-04-2022	
Dato 11-05-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Buffeterne er opsat i forbindelse med julefrokost. til 585 personer samt en buffet til ca. 60 personer. Virksomheden har buffeten åben mellem 18.00 – 20.00. Virksomheden sætter maden frem på buffeten kl. 17.00. Maden kommer direkte fra kølerum eller fra det varme køkken, hvor det varme mad sættes i termokasser, og anrettes i forbindelse med buffeterne. Virksomheden anvender små skåle og fade og skifter løbende fade og skåle ud på buffeten, mange gange i åbningstiden og buffeten styres via tid. Virksomheden har ikke varmekontrol. Gennemgået mundtlige procedurer for serveringsbestik i passende længde så de ikke falder det ned i skålene/fadene. Virksomheden har opsat beholdere til tag tingene, i forhold til fade. Brød er udskåret. Personalet overvåger buffeten hele tiden. Gæsterne kan desinficere hænder, inden de går til buffeten, der er sat den del stander op foran buffeten. Gennemgået at håndsprit ikke virker på Norovirus, da der ikke er aktive stoffer f.eks. klorholdige i. Virksomheden oplyser at procedure er, at kunder ikke tager brugte tallerkner eller bestik med tilbage til buffeten, men

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 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 **Frederiksborg Centret -**

Hillerød

Restaurant

Adresse Milnersvej 39

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 32669964

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tager rent sæt hver gang. Der så nye tallerkner og bestik ved buffeten samt kasser med tallerkner. Håndvask i køkkenet og tjenegangen. En del af personalet anvender handsker. Opvaskefaciliteter som består af skyllevask og opvaskemaskine. Gennemgået produktions flow og kapacitet i produktionskøkkenet i forhold til krydssmitte og temperaturlastning. Virksomheden har opvarmning og nedkøling af fødevarer. Gennemgået krydskontaminering mellem fersk kød og spiseklar fødevarer og afdækning spiseklare fødevarer. Virksomheden har ingen genanvendelse af rester fra buffet, alt kasseres.

Vejledt generelt om regler for krydskontaminering og håndvask.

Fødevarestyrelsen

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

09-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk