

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

30-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-03-2023	
Dato 23-11-2022	
Dato 20-09-2022	

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. Krydskontaminering mellem jordforurennet grønt og kød, foregår tidsmæssigt adskilt. Gennemgået mundtlige og skriftlige procedurer for Indsamling af urter, svampe og lignende. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i kølerum og fryserum. Lager med fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med vaske, udstyr og inventar. kølerum med hylder. Varmt område med komfur. Køleindretninger med køleskuffer. Der trænger til rengøring af gulv og skabslåge bag dør ud til det fri, der set belægninger. virksomheden oplyser at de gør rent.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Vinduer, bagdør og rørføringer under vaske. Gulvfløb mangler et enkel at fastmontrers

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsborde med vaske. Kølerum og køleindretninger. Vejledt om vedligeholdelsesplan

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 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 dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, langtidstegning, nedkøling for periode august 2023. Virksomheden har fået nyt egenkontrolprogram/leverandør. Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Serrano skinke i skriver 500g, Kalveculotte, oksetykkarm uden ben via følgeseddel. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

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

30-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk