



Virksomhed **Danhostel Copenhagen Amager**

Adresse **Vejlands Allé 200**

Postnr./By **2300 København S**

| Smiley-regler kontrolleret          | Resultat* |
|-------------------------------------|-----------|
| Hygiejne: Behandling af fødevarer   | 1         |
| Rengøring                           |           |
| Vedligeholdelse (lokaler, inventar) |           |
| Uddannelse i hygiejne               | 1         |
| Virksomhedens egenkontrol           | 1         |
| Mærkning og information             |           |
| Godkendelser m.v.                   | 1         |

\*Dårligste resultat bestemmer smiley-kategorien.  
Det er ikke alle regler, der bliver kontrolleret hver gang.

| Andre regler kontrolleret | Resultat |
|---------------------------|----------|
|                           |          |
|                           |          |

|  |                 |  |
|--|-----------------|--|
| Denne kontrol, dato                                      |                 |  |
| 29-01-2009   |                 |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>                                 |                 |  |
| Dato   | 03-11-2008      |  |
|  |                 |  |
| Dato   | 13-05-2008      |  |
|  |                 |  |
| Dato   | 04-02-2008      |  |
| Virksomhedens egenkontrol                                |                 |  |
| <b>Resultat</b>  | <b>Kategori</b> | <b>Betyder</b>   |
| 1  |                 | Ingen anmærkninger                                       |
| 2  |                 | Indskærpelse*  |
| 3  |                 | Påbud eller forbud                                       |
| 4  |                 | Bødeforlæg, politianmeldelse eller godkendelse inddraget |
| *Virksomheden kan få uddybet en indskærpelse i regionen. |                 |  |

**Få mere at vide: [www.fvst.dk/smiley](http://www.fvst.dk/smiley)**

### Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Behandling af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleopbevaringen af kølepligtige fødevarer i køkkenet.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret dokumentation for at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Egenkontrollens resultater for kontrol varemottagelsen og køleopbevaringen.

Godkendelser m.v.: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger. Udleveret blanket om kontrol i virksomheder.

Ordinært tilsyn  Opfølgende tilsyn  Bestilt af virksomhed  Kontrolkampagne  Godkendelser m.v.  Prøver udtaget

Fødevareregion Øst  
Kontrolafdeling Rødovre

Fjeldhammervej 15 T 72 27 60 00  
2610 Rødovre F 72 27 63 99

[www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)  
[kontr.roedovre.oest@fvst.dk](mailto:kontr.roedovre.oest@fvst.dk)

1 time

Tilsynets varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Virksomhedens kommentar:  Enig  Uenig  Fejl rettes straks  Andet: \_\_\_\_\_