

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Imperial**

Adresse **Vester Farimagsgade 9**

Postnr./By **1606 København V**

CVR-nr. **54399219**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

23-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	12-12-2016	
Dato	09-02-2015	
Dato	08-07-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køleinventar. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Gennemgået procedure mundtlig for håndtering af buffet, herunder tidsstyring af kølepligtige fødevarer der opbevares uden for køl og længde på tænger tilpasset fade samt produktionsflow og kølekapacitet.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Gulv, overflader samt inventar i produktionslokaler og buffetområde Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Køleskabe på lager fremstår med hvide belægninger på vægge, riste. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for rengøring og desinfektion af køleinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Opvask og produktionslokale. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Enkelte overflader i lager område fremstår ikke vedligeholdte.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om udarbejdelse af vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Imperial**

Adresse Vester Farimagsgade 9

Postnr./By 1606 København V

CVR-nr. 54399219

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Set dokumentation for kontrol af temperatur ved varemodtagelse, opbevaring og opvarmning stikprøvevis fra 1.januar 2017 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen bemærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret korrekt CVR. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-05-2017

Dato