

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Tivoli, Congress Center**

Restaurant køkken

Adresse **Arni Magnussons Gade 2**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **54399219**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

11-02-2019



Tidligere kontrol

Dato	22-02-2017	
Dato	20-09-2016	
Dato	24-03-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar. Adskillelse af fødevarer. Facilitetertil hygiejnisk håndvask. Virksomheden redegjorde for modtagelse af fødevarer, herunder kontrol af temperatur. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen akrylamid ved fremstilling af pommesfrites, virksomheden har skriftlige procedurer. Virksomheden benytter blæstkøler ved nedkøling af fødevarer. Fersk fisk opbevares på is.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Produktionsområder, køle/fryserum, opvask og kælderlokaler samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kælderlokaler, ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter og CVR-nummer.



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