

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skt Petri**

Restaurant

Adresse Krystalgade 22

Postnr./By 1172 København K

CVR-nr. 35255494

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

05-04-2022



Tidligere kontrol

Dato 02-12-2021	
Dato 27-10-2021	
Dato 29-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer, generelle procedurer for håndtering og behandling af fødevarer samt at virksomheden har tilstrækkeligt antal håndvaske med sæbe og papirhåndklæder. Yderligere kontrolleret håndtering af buffet, herunder overvågning og længde på tænger og redskaber.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af fødevare-arealer herunder gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af fødevare-arealer herunder gulve, vægge, borde, maskiner, inventar og lofter. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er stikprøvevis set udført dokumentation for virksomhedens kritiske kontrolpunkter, herunder køleopbevaring og modtagerkontrol, opvarmning og nedkøling for perioden primo november 2021 frem til d.d. Yderligere kontrolleret måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Dokumentation for nedkøling overstiger flere gange tre timer i

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Skt Petri**

Restaurant

Adresse Krystalgade 22

Postnr./By 1172 København K

CVR-nr. 35255494

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden januar 2022 frem til d.d. Derudover overstiger temperaturen 10 grader C, ved endt nedkøling flere gange i samme periode.

Der fandtes under tilsynet ingen fødevarer til nedkøling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om sikker nedkøling, herunder tilstrækkelig kølekapacitet.

Mærkning og information: Kontrolleret skiltning vedrørende oplysningsmulighed om allergener til forbrugeren. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens CVR-nummer stemmer overens med ejerforhold registreret hos Fødevarestyrelsen. Virksomhedens registrering stemmer overens med aktiviteter. Ingen anmærkninger. Gennemgået smileyændringer for 2022.

Fødevarestyrelsen

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

05-04-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk