

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **MERCUR HOTEL ApS**

Morgenmadsrestaurant

Adresse Vester Farimagsgade 17

Postnr./By 1606 København V.

CVR-nr. 34453993

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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

04-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 04-02-2021	
Dato 29-05-2019	
Dato 02-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionskøkken, kølerum og opvaske samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Jeg ved ikke noget, men får styr på det.

Kontrolleret tilgængelighed af de skriftlige egenkontrolprocedurer, herunder virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter. Det indskræpes, at virksomhedens egenkontrolprocedurer til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning. Virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter, varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse, herunder skriftlig dokumentation. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg ved det ikke,

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **MERCUR HOTEL ApS**

Morgenmadsrestaurant

Adresse Vester Farimagsgade 17

Postnr./By 1606 København V.

CVR-nr. 34453993

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

men får styr på det. Indskærpelserne medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages.

Se klagevejledning på bagsiden.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Vejledt om at kontrolrapporten skal hænge synlig og læsbar for gæsterne.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Oksefrikadeller, kalkunbryst, mejeriprodukter, frugt og grønt, jf. følgesedler fra dansk leverandør, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

04-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk