

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	1
Mærkning og information	
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-02-2015**Tidligere kontrol**

Dato 08-07-2014	
Dato 27-03-2013	
Dato 20-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur kontrol i køle og fryse indretninger adskillelse af fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk håndvask for personale. Gennemgået procedure for buffethygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gulve, vægge, bordoverflader samt lofter. Der er konkret vejledt om frekvenser og metoder for rengøring af opvaskmaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vægge, bordoverflader, inventar samt lofter. Der er konkret vejledt om metode for vedligehold af gulv ved opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set løbende dokumentation af temperatur i køle og fryseindretninger, opvarmning, nedkøling, varmeholdelse samt varemottagelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Personalet der er tilstæde under kontrolbesøget er instrueret i virksomhedens procedure

