

Kontrolrapport



Virksomhed **Sankt Annæ Restaurant**

Adresse Sankt Annæ Plads 12

Postnr./By 1250 København K

CVR-nr. 21513938

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	
27-09-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 23-11-2015	
Dato 11-08-2015	
Dato 03-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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

Arbejdsflow i produktionsområde. Procedure for hakning af tartarkød.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Produktionsområde, opvaskeafsnit samt lagerlokaler.

Procedure for desinfektion af udstyr og overflader. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Inventar, borde og lofter i produktionsområde. Det oplyses, at der er planlagt vedligeholdelse af gulv. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring, varemottagelse, opvarmning og nedkøling for perioden januar til september 2016.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed