

# Kontrolrapport

Virksomhed **First Hotels Hotel Twentyseven**

The Wine Room  
Adresse Løngangstræde 27-35  
Postnr./By 1468 København K  
CVR-nr. 21093777

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| 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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol           | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input checked="" type="checkbox"/> Ekstra kontrol |   |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol             |   |

|                                   |            |  |
|-----------------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato               |            |  |
| 13-10-2016                        |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b>          |            |  |
| Dato                              | 15-09-2016 |  |
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer |            |  |
| Dato                              | 29-01-2015 |  |
|                                   |            |  |
| Dato                              | 30-07-2014 |  |
|                                   |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på administrativ bøde fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og hygiejnisk adskillelse af fødevarer i køleskabe.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret vedligeholdelse og rengøring af køkkenets, gulve, overflader, inventar og maskiner. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af overflader og inventar i køkken, baren og opvask uden anmærkninger. Konkret vejledt om udbedring af områder hvor gulv og væg mødes i køkken og opvask, og hvor materialet flere steder er slidt og løst.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste kontrol til d.d.

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

Mærkning og information: Kontrolleret at virksomheden informerer gæster om muligheden for at blive bekendt med indholdet af allergener i maden. Ingen anmærkninger.