

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Amager I/S**

Adresse Amagerbrogade 29

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 32599664

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 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"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
03-07-2017	
Tidligere kontrol	
Dato 28-03-2017	
Dato 09-09-2015	
Dato 25-11-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperature i køle- og fryseenheder, adskillelse, tildækning samt facilitet til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken, opvaskområde, isterningmaskine, salgsområde, lager, udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister og produktionsoverflader.

Virksomheden oplyser at loftet på lageret vil blive udbedret som udgangspunkt i august 2017 af ejeren af ejendommen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er konstateret: Virksomheden har ingen risikoanalyse. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om udarbejdelse af dette.

Gennemgået blanket 1 samt præciseret ud hvilke blanketter virksomheden skal have. Kan findes på

<https://www.foedevarestyrelsen.dk/Selvbetjening/Guides/Sider/Saadan-laver-du-en-risikoanalyse.aspx>

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret varemottagelse og opbevaringstemperatur siden d. 21. marts

