

# Kontrolrapport

Virksomhed **The Square, Hotel**

Adresse Rådhuspladsen 14

Postnr./By 1550 København V

CVR-nr. 54399219

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 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	
<b>30-01-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-06-2016	
Dato 22-06-2015	
Dato 12-08-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask, adskillelse, overdækning og opbevaringstemperaturer af fødevarer i køleinventar. Virksomheden gennemgik procedurer for rengøringsfrekvens af blandt andet opvaskemaskine, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for og håndtering af rester fra morgenmadsbuffet. Det indskræpes, at fødevarer ikke må håndteres på en måde, der kan gøre dem sundhedsfarlige eller uegnede til konsum. Følgende er konstateret: Virksomheden oplyser, at der genanvendes fødevarer fra buffeten fra dag til dag, herunder bacon (som genvarmes) og leverpostej.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: det vidste vi ikke. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages, Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: overflader og gulve i produktionskøkken, buffet- og opvaskeområde, tør- og kølevarelagre, samt rengøring af inventar og udstyr, herunder opvaskemaskine. Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis set dokumentation af temperaturer ved varemottagelse, opbevaring og opvarmning fra 1. januar 2017 til 30. januar 2018, ingen anmærkninger. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere

