

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel D'Angleterre**

Restaurant  
Adresse Kongens Nytorv 34  
Postnr./By 1050 København K  
CVR-nr. 33368127

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.	1
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>15-11-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-02-2018	
Dato 06-10-2017	
Dato 15-08-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundligt redegjort for håndtering af udskæring herunder udtagning af indvolde, tilberedning af due kød på bestilling og rengøring samt desinfektion. Under kontrolbesøget blev tilberedning af due kød demonstreret. Mundligt redegjort for håndtering og tilberedning af svampe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køle- og fryseenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, varmeholdelse, opvarmning og nedkøling for perioden august 2018 til dags dato. Set risikoanalyse for fermentering og opskrift.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Duer, blue foot svampe, carl johan svampe og pig

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel D'Angleterre**

Restaurant

Adresse Kongens Nytorv 34

Postnr./By 1050 København K

CVR-nr. 33368127

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

svampe via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.