

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant L'Appetito**

Hotel Imperial

Adresse Vester Farimagsgade 9

Postnr./By 1606 København V

CVR-nr. 34230056

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

23-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	23-05-2017	
Dato	08-02-2016	
Dato	03-07-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar.

Adskillelse af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomheden redegjorde for nedkølingsprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i

produktionskøkken, tilvirkningsområde, lagerlokaler og

kølerum samt rengøring af udstyr og inventar.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder

HACCP-plan. Set dokumentation af temperatur ved

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra den 23. maj 2017 til den 23. januar 2019.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt

instrueret i håndtering af fødevarer. Drøftet mulighederne for

at udarbejde skriftlige procedurer og risikoanalyse på et sprog der kan læses og forstås af virksomhedens personale.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om

allergener kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 45 min.

Kontrollens varighed