

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
27-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 15-11-2018	
Dato 27-02-2018	
Dato 06-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring. Håndtering af kød til tatar samt langtidstilberedning.

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

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Risikoanalyse for tilberedning ved lave temperaturer, herunder sous vide. Konkret vejledt om tilpasning af skriftlige procedure for bla. tatar.

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

Emballage m.v.: Kontrolleret: Datablad fra leverandør på poser til sous vide. Følgende er konstateret: På datablad fra leverandør af poser til sous vide fremgår det ikke hvilken temperatur og tid poserne kan klare. Virksomheden kontakter med det samme leverandør og får at vide at de vil modtage de nødvendige oplysninger imorgen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift