

Kontrolrapport



Virksomhed **Radisson Blu Royal Hotel**

Cafe Royal

Adresse **Hammerichsgade 1**

Postnr./By **1611 København V**

CVR-nr. **35255095**

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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-07-2019	
Dato	15-02-2019	
Dato	12-03-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder, stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køle -og frostrum, adskillelse og tildækning af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I kølerummet i centralkøkkenet ses der hvide og sorte belægninger på køleblæser, samt enkelte hylder fremstår med sorte pletter.

Virksomheden opbevarer fødevarer i kølerum i centralkøkkenet, der anvendes i cafe køkkenet. I kølerummet i cafens køkken fremstår køleblæseren med en tyk belægning af støv. Enkelte loftetplader i køkkenet fremstår med ansamling af støv og gule skolder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler, samt en øget rengøringsfrekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Skydedør ved varemottagelsesområdet og afløbsriste i varemottagelsesområdet og produktionskøkken. Vejledt generelt om sikring af lokaler mod skadedyr.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vejledt om brug af vedligeholdelsesplanen ift. udskiftning af gummilister og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Radisson Blu Royal Hotel

Cafe Royal

Adresse Hammerichsgade 1

Postnr./By 1611 København V

CVR-nr. 35255095

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

loftplader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur køl/frost, genopvarmning, opvarmning og varmholdelse fra januar 2020 til d.d.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skilter med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-04-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift