

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sankt Annæ Restaurant**

Adresse Sankt Annæ Plads 12

Postnr./By 1250 København K

CVR-nr. 21513938

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-05-2022	
Dato 06-09-2019	
Dato 15-06-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har under kontrollen fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Kontrolbesøget sker på baggrund af en henvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer. Faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Gennemgået mndtligt virksomhedens procedurer for skadedyrssikring.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområde, opvaskemaskine samt lagerrum med køle-/fryseskabe. Liste indvendigt i fryser ved indgangen til lagerrum fremstår med begyndende vækst af sorte belægninger. Vejledt konkret om renholdelse af lister i fryseskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Gulv og vægge i produktionsområde fremstår rengøringsvenlige og i god stand. Køleelement under arbejdsstation fremstår indvendigt med ansamlinger af rust. Virksomheden redegør for, at inventaret bliver udskiftet indenfor nærmeste fremtid. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sankt Annæ Restaurant**

Adresse Sankt Annæ Plads 12

Postnr./By 1250 København K

CVR-nr. 21513938

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperatur samt opvarmning for perioden januar 2024 til dags dato.

Virksomheden har ikke dokumenteret egenkontrol i juli måned grundet ferielukning.

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

06-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)