

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Tivoli, Congress Center**

Restaurant køkken

Adresse **Arni Magnussons Gade 2**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **54399219**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

22-02-2017



Tidligere kontrol

Dato	20-09-2016	
Dato	24-03-2015	
Dato	22-05-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaring af fødevarer og procedurer for buffet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af lokaler og inventar. Der er tendens til sorte belægninger i en isterningmaskine, den blev rengjort under besøget. Forholdet er vurderet bagatelagtigt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken og opvask. Fuger ved gulv i våde områder og enkelte gummilister trænger til udskiftning.

Forholdet vurderet bagatelagtigt på dette tilsyn.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Løbende dokumentation for gennemført egekontrol siden sidste tilsyn og procedurer for Sous Vide.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Der skiltes med allergener. Ok.

Godkendelser m.v.: CVR nr. kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret følgende aktiviteter til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen: - Forarbejdning, røgning,



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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Tivoli, Congress Center**

Restaurant køkken

Adresse **Arni Magnussons Gade 2**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **54399219**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

-Forarbejdning, varmebehandling, -

Håndtering af åbne varer Kølekrævende og ikke kølekrævende



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

22-02-2017

Dato