

Kontrolrapport



Virksomhed **Adina Hotel Apartment,**

Restaurant Otto

v/ Adina Denmark ApS

Adresse **Amerika Plads 7**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **28968833**

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.	
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	26-01-2016	
Dato	07-01-2015	
Dato	12-02-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaringsforhold for køle krævende fødevarer, herunder temperaturkontrol af køle-/ fryseenheder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af hylder, køleenheder og arbejdsredskaber i køkken. Rengøring af isterningsmaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af produktionsområdet. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret: Gulvklumper ved afløb i opvaskeafdelingen er knækkede. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden skal renovere gulvbelægningen medio 2017. Skadedyrssikring af virksomheden. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om skadedyrssikring af døre/porte til lokale hvor der leveres varer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan. Kontrolleret at virksomheden har udarbejdet risikoanalyse og egenkontrolprogram, hvor relevante ccp'er dokumenteres, herunder opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaringstemperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed