

Kontrolrapport



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	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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-06-2018



Tidligere kontrol

Dato	27-11-2017	
Dato	27-09-2016	
Dato	23-11-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: : Opbevaringstemperatur i køl- og

fryseenheder, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke

kølepligtige fødevarer samt faciliteter til hygiejnisk vask og

tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Salgs/bar område i stue og 1 sal, køkken med opvask, lager

med udstyr og inventar. Følgende er konstateret: På lamellerne

i isterningmaskine fremstår letter snavset. Forholdet vurderes

under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt konkret om rengørings frekvens.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Gummilister i køleenheder.

Følgende er konstateret: I mellem gang fra lageret er der et

udendørs dæksel med 2 huller ca. 5 cm. virksomheden kunne

ikke redegøre for om der var lås på under dækslet. Forholdet

vurderes under de foreliggende omstændigheder som en

bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om

løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse for

virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Sankt Annæ Restaurant

Adresse Sankt Annæ Plads 12

Postnr./By 1250 København K

CVR-nr. 21513938

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for perioden marts 2018 til dags dato. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling for maj måned men en frekvens på 1 gange om måneden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om overholdelse af egne fastsatte frekvenser.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med at kunder kan få oplysninger om allergener ved henvendelse hos personalet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-06-2018

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift