

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Sanders**

Adresse Tordenskjoldsgade 15

Postnr./By 1055 København K

CVR-nr. 36945184

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 21-06-2022	
Dato 28-02-2022	
Dato 10-01-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Virksomheden har igår aftes ca. kl 23 sat en 30 liters gryde med fond til nedkøling. I dag under kontrolbesøget måles gryden til 23 grader med kalibreret indstikstermometer. Opbevaringstemperatur i kølerummet måles med lufttermometer til 6,2 grader. Virksomheden oplyser det var meningen at fonden skulles genopvarmes i dag og derefter nedkøles i mindre portioner.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer fonden i gryden. Den er ikke serveret for nogen gæster.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Invendig i køleenheder, lager.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Sanders**

Adresse Tordenskjoldsgade 15

Postnr./By 1055 København K

CVR-nr. 36945184

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er konstateret: Under inventar i køkken ligger der skidtansamlinger, loft fremstår flere steder lettere beskidt og tiltrækker døgnfluer, opvaskemaskine fremstår med snavs på svært tilgængelige steder. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsmuligheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, nedkøling, pH måling samt 'sikker opvarmning' fra januar 2023 til nu. Vejledt generelt om reglerne for 'sikker opvarmning'.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram og risikoanalyse for aktiviteten nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport. Konkret vejledt om ophængning ved alle indgange såfremt 'cafe-indgang' bruges.

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

Fødevarestyrelsen

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

28-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk