

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Amalie**

Adresse **Amaliegade 11**

Postnr./By **1256 København K**

CVR-nr. **33583745**

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-03-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 28-06-2017	
Dato 21-11-2016	
Dato 20-04-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køl- og fryseenheder herunder også fersk fisk, adskillelse, tildækning, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer, forrum til toilet samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Mundligt redegjort for opbevaring af fødevarer uden køl/varmholdelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med opvask, isterningmaskine, udstyr og inventar samt lager. Følgende er konstateret: I salgsområdet bag ved køleskuffe i bunden hvor der opbevares drikkevarer fremstår der lettere snavset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om øge rengøringsfrekvensen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gummilister i køle- og fryseenheder. Følgende er konstateret: En enkelt gummiliste i kølelåge med håndvask er ødelagt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om mulighed for vedligeholdelse.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set egenkontrolprogram og risikoanalyse for virksomhedens aktiviteter, samt set stikprøvevis

