

# 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	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**05-12-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 09-03-2018	
Dato 28-06-2017	
Dato 21-11-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og håndtørring samt procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost.

Følgende er konstateret: Døre til toilettets forrum står ved kontrolbesøget åbne. Ydermere fandtes der ikke sæbe til håndvask ved håndvasken i køkkenet. Virksomheden oplyser at der opsættes dispensere på væggen snarligt. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for toiletrums indretning og personlig hygiejne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tjenerområde og varelager, erunder gulve, vægge, vaskbare flader, udsugning samt køle- og fryseinventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Tætningslister på flere af virksomhedens køleskabe fremstår slidte og med revner. I revnet tætningsliste i osteskab, kunne der ved kontrolbesøget konstateres sorte belægninger af formodet skimmel. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligehold af udstyr der kommer i kontakt med fødevarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

