

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	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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. Vises for indskærper givet før 2022

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	
30-04-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 29-09-2023	
Dato 12-06-2023	
Dato 28-04-2023	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer, adskillelse og tildækning af fødevarer. faciliteter til hygiejnisk vask af hænder. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for sous-vide behandling ag æg. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for håndtering af affald. Gennemgået mundtligt virksomhedens procedurer for korrekt nedkøling af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med kølerum og opvaskemaskine, rooftop bar samt caféområde. Hætteopvask i produktionskøkken fremstår med begyndende røde belægninger indvendigt i hætte. Vejledt generelt om rengøring af svært tilgængelige steder.

Følgende er konstateret: lagerområde i rooftopbar fremstår med skimmellignende ansamlinger i det en hjørne. Der forefindes ikke fødevarer i lokalet bortset fra en kondibøtte med tørrede citronskaller. Virksomheden har under kontrolbesøget tilkaldt rengøringspersonale til at rengører området.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

