

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ingeniørforeningens Mødecenter**

**Restaurant Bryggen**

Adresse Kalvebod Brygge 31

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 21465216

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

| Kontroltype og -aktivitet                         |                                          |
|---------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Ordinær kontrol          | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol           | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol |                                          |

Denne kontrol, dato

**05-10-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 14-02-2017 |  |
| Dato | 18-05-2016 |  |
| Dato | 09-06-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrollen er foretaget med baggrund i virksomhedens indberetning.

Virksomheden har indberettet til Fødevarestyrelsen, at de har haft et selskab den 28. september 2018 kl. ca. 19:00 om aften. Ud af 54 gæster har de selv fundet ud af at 24 og måske flere er syge med opkast og diarre ca. 1 til 2 døgn efter.

Fødevarestyrelsen har gennemført en efterforskning med henblik på opklaringen af sygdomsudbruddet, som ikke har medført sanktioner til virksomheden.

Fødevarestyrelsen har medtaget eller fået følgende oplysninger:

Selskabsliste med navn og mail adresse.

Personale som har været der den pågældende aften bedes fremsende navn og mail adresse.

Menu fra aften gennemgået herunder hvordan det er produceret og hvordan de serveret maden.

Der er gennemgået procedurer for nedkøling, personalefaciliteter, gæstetoiletter og faciliteter til håndvask i køkken: Ingen anmærkninger.

En rest af forretten serveret til selskabet er analyseret og der er ingen anmærkninger til resultatet.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

**Virksomhed** Ingeniørforeningens Mødecenter

**Restaurant Bryggen**

**Adresse** Kalvebod Brygge 31

**Postnr./By** 1560 København V

**CVR-nr.** 21465216

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Gennemgået procedurer omkring sygdom. Vejledt konkret om ikke, at arbejde med fødevarer i op til 48 timer efter symptom stop ved maveonde (Roskildesygge).

Virksomheden har indberettet sygdomsudbrud onsdag eftermiddag lige efter de har haft kontakt til 31 gæster. Fik besked mandag eftermiddag.

Vejledt konkret om at indberette så snart virksomheden er bekendt med et udbrud fx. 2 henvendelser.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer et led tilbage: Råvarer anvendt til selskab den 28/9 2018. Salater, Foie Gras og kød anvendt til carpaccio og oksemørbrad. Ingen anmærkninger.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

05-10-2018

Dato