Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggen Guldesmeden Hotels ApS**

Adresse Gullfossgade 4, st 1

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 39009684

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.	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

Elite ☺ Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet

- [X] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato

04-03-2020

☺

Tidligere kontrol	
Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden er som led i starthjælp blevet vejledt generelt om fødevarekontrol, egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, ved import og samhandel, økologisk spisemærke, væsentligt ændrede aktiviteter samt rekvireret vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vare/produktions-flow, opbevaringstemperaturer og adskillelse i køle- og fryseindretninger, opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer og emballage samt faciliteter til hygiejnisk håndvask. Mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af buffet samt om brug af personaletoilet til kunder indtil der er etableret særskilt personaletoilet uden anmærkninger. Virksomheden oplyser endvidere, at der etableres en særskilt håndvask der dækker 3 arbejdsstationer, så dobbeltvaskene der er i disse områder kan anvendes udelukkende til produktion.

Følgende er konstateret: Der er ikke forrum til handicaptoilet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for forrum. Virksomheden oplyser at toilettet aflåser toilettet til der er fundet en løsning. Vejledt

2 timer

Kontrollens varighed

Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Bryggen Guldesmeden Hotels ApS**

Adresse Gullfossgade 4, st 1

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 39009684

Tilsynsførendes bemærkninger

om adskillelse mellem snavset service/fødevarer og rent service i opvaskeområdet samt om kontrol med opbevaringstemperaturer med eksternt termometer og ikke kun temperaturer opgivet på displayet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af barområde, tørvarelager, personaletoilet, opvaskeområde, produktionsområder samt køle- fryseindretninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hele, glatte vaskbare flader, set fungerende termometer samt skadedyrssikring. Der er vurderet tilstrækkelig kapacitet til virksomhedens nuværende aktiviteter.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprogram for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning samt nedkøling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Konkret vejledt om synlig information til forbrugeren om, at personalet kan oplyse om allergene ingredienser.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR- og P-nummer på virk.dk

04-03-2020

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift