

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Copenhagen Island**

Adresse Kalvebod Brygge 47-53

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 54399219

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

29-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 21-03-2022



Dato 10-05-2019



Dato 05-01-2018



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Dette kontrolbesøg sker på baggrund af en kampagne vedr. buffet.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade og skåle, klæde ved udskæring af brød samt tidsstyring. Kunderne har mulighed for desinficering af hænder, inden de går til buffeten. Virksomheden har procedure for at deres kunder tager rent service, hver gang kunderne går i buffeten. Produktionsflow og kapacitet i produktionskøkkenet. Derudover er der kontrolleret temperaturer i køleinventar samt tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden kan mundtligt redegøre for gode arbejdsgange for buffet. Yderligere kontrolleret virksomhedens risikoenalyse for buffethåndtering, herunder overvågning, brug af 3-timers regel.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk