

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

30-05-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-12-2022	
Dato 03-04-2019	
Dato 05-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for mad produceret i uge 21. Kontrolleret temperatur i kølemontre
Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i det varmekøkken, det kolde køkken, konditoriet, kølebox og kølemontra. Ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomhedens risikoanalyse for risiko for fødevarebårne sygdomme, herunder Roskildesygge, ved overførsel af smitte fra personale til fødevarer.

Kontrolleret arbejdsprocedurer hvis virus skulle komme ind i køkkenet herunder nul stilling af køkkenet. Ingen anmærkninger

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

1) at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom f.eks. Roskildesygge, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Ingeniørforeningens Mødecenter

Restaurant Bryggen

Adresse Kalvebod Brygge 31

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 21465216

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2) at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn,

3) at man skal være særligt opmærksom på håndhygiejne, når man har plejet børn/bekendte med opkast/diaré

4) at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj

5) at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne

Vejledt generelt om reglerne for instruktion af medarbejderne herunder risiko for direkte og indirekte smitekilder til fødevarebårne sygdomme f.eks. Roskildesyge

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

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed 1. led tilbage på frugt og grønt brugt i uge 21. Ingen anmærkninger

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarestyrelsen

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

30-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk