

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Residence Inn - Fairfield**

**Nordhavn Copenhagen**

Adresse Tallinngade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 43885219

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| 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, 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                           |                                          |
|-----------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

Denne kontrol, dato

**04-04-2024**



## Tidligere kontrol

|      |  |
|------|--|
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |
| Dato |  |
|      |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter ophængning af smileymærke/visning af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter samt bestilt vejledning og forhåndsgodkendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlige procedurer for håndtering af fødevarer og skift af arbejdsopgaver, hvor der vaskes hænder ofte. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask. Forrum ved toiletter.

Ydet generel vejledning om løsningsmulighed for opsætning af sæbe og papirdispensere ved samtlige vaske, så disse kan benyttes til at vaske hænder i, hvis muligt/nødvendigt. Følgende er konstateret: lufttemperatur i kølerum måles til 7,5 med luftfølér.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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



**Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri**  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Residence Inn - Fairfield

## Nordhavn Copenhagen

Adresse Tallinngade 10

Postnr./By 2150 Nordhavn

CVR-nr. 43885219

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om løsningsmuligheder for dette, fx. ved bedre ventilation i mellemgang ved kølerum, ved opsætning af kølegardiner og/eller opbevaring af fade o.l. i køleskab i køkken, for at begrænse adgang til kølerum, for at begrænse temperaturstigning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: buffetområde i begge hoteller, produktionskøkken, lagerlokaler, kølerum, fryserum samt opvaskeafsnit.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre og afløb. Ydet konkret vejledning om regler for tilstrækkelig naturlig eller mekanisk ventilation. Lokaler skal være indrettede således at de beskytter mod ansamling af kondens.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: virksomhedens risikoanalyse. Følgende er konstateret: risikoanalysen mangler enkelte tilrettelser, herunder at varemottagelse af kolde fødevarer samt varmholdelse er et kritisk styringspunkt - dette kontrolleres, men er ikke decideret udpeget.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Virksomheden kan redegøre for bl.a. laktose i scrambled eggs.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal blue ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are approximately 20 lines visible. The paper has a slightly aged or off-white appearance.

04-04-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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