

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Copenhagen Marriott**

Adresse Kalvebod Brygge 5

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 37939838

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato	
17-05-2023	
Tidligere kontrol	
Dato 16-12-2022	
Dato 28-01-2022	
Dato 05-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i køleinventar, adskillelse af fødevarer, faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af gulv og overflader i produktionsområder, kølerum og lagerlokaler samt rengøring af udstyr og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktionsområder. Virksomheden er i gang med en større renovering af køkkenet. Der er tilstrækkeligt afdækket ift. støv og snavs til produktionsområder.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol. Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke dokumenteret temperatur ved varemottagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse siden den 12.april 2023. Frekvensen er 1 gang om ugen. Opbevaringstemperatur i køleinventar i Butcher room, Pastry og Open kitchen er fra den 19.januar 2023 til og med den 16.maj 2023 kun dokumenteret 6 gange (dage), frekvensen er 2 gange om dagen. Main kitchen har

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Copenhagen Marriott**

Adresse Kalvebod Brygge 5

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 37939838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumenteret varemottagelse den 6.februar 2023, den 14.februar 2023, den 2.marts 2023 og den 26.marts 2023, frekvensen er 1 gang om ugen. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det retter vi op på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden om at få tilpasset egenkontrolprogrammet, så det passer til virksomhedens aktiviteter, eksempelvis ændre temperaturangivelse fra Fahrenheit til Celsius.

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

Mærkning og information: Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Sous vide kyllingbryst, jf. følgesedel fra dansk leverandør, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

17-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk