

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Tivoli, Congress Center**

Kongres Køkken

Adresse **Arni Magnussons Gade 2**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **54399219**

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

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

Denne kontrol, dato

05-07-2023



Tidligere kontrol

Dato	05-01-2018	
Dato	20-09-2016	
Dato	19-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder, opbevaringstemperatur i kølerum samt

mindre køleskabe i produktionskøkken. Kontrolleret at

fødevarer opbevares adskilt og tildækket. Virksomheden

redegør for buffet håndtering, herunder kassering af

fødevarer fra buffet samt lange tag-tænger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af køleenheder, emfang,

blæstkølere, opvaskeafsnit, hylder, gulve og vægge. Vejledt

konkret om højere rengøringsfrekvens af loftplader i

produktionskøkken, de flere plader fremstår lettere støvet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: produktionskøkken. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling samt

langtidsstegning/sous-vide fra 1. januar 2023 til dags dato.

Vejledt generelt om regler for dokumentation af resultater, da

virksomheden har flere registreringer hvor de har registreret at

registrering ikke er relevant, men køkkenchef oplyser at der har

været produktion i køkkenet.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Tivoli, Congress Center**

Kongres Køkken

Adresse **Arni Magnussons Gade 2**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **54399219**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-nummer jf. virk.dk.

Fødevarestyrelsen

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

05-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk