

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

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	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
<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	
30-09-2025	
Tidligere kontrol	
Dato 16-10-2023	
Dato 27-07-2023	
Dato 17-05-2023	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Klagers navn er oplyst på kontrolbesøget.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til hygiejnisk håndvaske faciliteter i køkken, Ala carte køkken og tjenerområde, produktions vaske samt opvaske vaske, opbevaring og adskillelse af frugt og grønt, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost herunder temperatur målinger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet.

Virksomheden har igangsat nye styrende foranstaltninger for håndtering af buffet, før, under og efter service.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktions køkken, anretterkøkken herunder produktbærende overflader, emfang og gulve.

Vejledt generelt om regler for renholdelse af lokaler og udstyr.

Fødevestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Copenhagen Marriott**

Adresse Kalvebod Brygge 5

Postnr./By 1560 København V

CVR-nr. 37939838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om løsnings forslag til renholdelse af ledninger, blæser og fuger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Vedligeholdelse i virksomhedens lokaler med fødevarer aktiviteter.

Følgende er konstateret: Ala carte køkkenet ses lister og fuger med begyndende udfordringer med misfarvninger og slip flere steder især rundt om køkkenøen, isterningemaskinen med små isstykker ses der begyndende rustdannelse, lille fryserum ses kompressor med begyndende afskalning af maling og rustdannelse, hylder og reol systemer i kølerum og fryserum har begyndende afskallende rustdannelse i dette rum opbevares der uemballeret fødevarer, gulve i produktions køkken samt liste langs gulv i lille fryserum slipper flere steder samt der ses store afskalninger, vareindleverings rum med fliser langs kanter og på gulvet ses flere steder med ødelagte fliser hvor der er mulighed for rengørings vand kan komme ned bagved de ødelagte fliser.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af lokaler og udstyr.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder for vedligeholdelse prioriteres i køkken området således at fødevarer sikkerheden fortsat er intakt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling, varmeholdelse pH, og nedkøling

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og nedkøling siden juli 2025 til dags dato.

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

Fødevarestyrelsen

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

30-09-2025

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift