

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Guldmagerens Hus**

Adresse **Nyhavn 61**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **17720082**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-06-2023



Tidligere kontrol

Dato	10-08-2021	
Dato	29-04-2019	
Dato	24-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer samt måling af temperaturer. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder i bar samt i køkken.

Kontrolleret: Virksomhedens indretning og forhold omkring placering af toilet.

Det indskræpes, at der ikke må være direkte adgang fra toiletterne til lokaler, hvor der håndteres fødevarer.

Følgende er konstateret: Dør til toilet samt dør til forrum står åben under kontrolbesøg. Lige foran toiletrum er baren placeret, hvor der udskræses citrus, brygges kaffe, udskræses brød mm. Virksomheden havde følgende bemærkninger:

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Bar med inventar, køkken med inventar, opvaskefaciliteter.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer. Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Guldmagerens Hus**

Adresse **Nyhavn 61**

Postnr./By **1051 København K**

CVR-nr. **17720082**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

desinficeres. Følgende er konstateret: Baren: køleskabe fremstår indvendigt med skidt på hylder og spildte væsker der løber ned af køleskabe, gulv er fedtede, overflader er fedtede og mangler rengøring. Køkken: gulv og sokkel under inventar fremstår fedtet beskidt og med gamle madrester og på sider af udstyr fremstår det beskidt og fedtet, under skuffe i kølebord fremstår med brune belægninger, Ventilation i loftet i køkken fremstår fedtet og beskidt, kanten og væg under emhætten fremstår fedtet med mørke belægninger Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om regler for rengøring samt frekvens. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Emhætte og produktionsflader samt opvaskemaskine og højkkøleskabe.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra april ved sæsonåbning til nu. Vejledt om tilpasning af egenkontrol samt at følge procedure for måling af centrumtemperaturer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport samt offentliggørelse af kontrolresultat på virksomhedens hjemmeside.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel. Vejledt generelt om regler for allergener.

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

13-06-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk