

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Richmond Hotel**

Adresse **Vester Farimagsgade 33**

Postnr./By **1606 København V**

CVR-nr. **32302610**

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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-08-2023



Tidligere kontrol

Dato	06-10-2022	
Dato	04-02-2021	
Dato	06-02-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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

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

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af fødevarelokaler. Følgende er konstateret: Vindue og bagdør til gård står åbent. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden straks lukkede vindue og bagdør. Vejledt konkret om løsningsmuligheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret tilgængelighed af virksomhedens risikoanalyse. Det indskræpes, at virksomhedens risikoanalyse til enhver tid skal kunne fremvises på Fødevarestyrelsens anmodning.

Følgende er konstateret: Virksomheden kunne ikke fremvise en risikoanalyse på kontrolbesøget. Kokken oplyser, at ingen i køkkenet har ikke adgang til risikoanalyse eller egenkontrolprogram.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Ansvarlig oplyser i telefonen, at den ligger på hendes private computer

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Richmond Hotel**

Adresse Vester Farimagsgade 33

Postnr./By 1606 København V

CVR-nr. 32302610

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og hun er derhjemme. Hun oplyser endvidere, at det kun er hende der kan tilgå risikoanalyse og egenkontrolprogram, herunder dokumentation for egenkontrollens gennemførelse. Vejledt om løsningsforslag. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Vejledt virksomheden om at ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i brug af risikoanalyse og egenkontrolprogram.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

04-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk