

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **AC Hotel Bella Sky Copenhagen**

1. sal køkken

Adresse Center Boulevard 5

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37939838

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

Denne kontrol, dato

28-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 14-10-2021	
Dato 18-10-2018	
Dato 24-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden anvender almindelig vis blæstkøler til nedkøling og de nedkølede fødevarer anbringes derefter i køleindretning ved max 5 grader. Blæstkøler er for tiden defekt og der nedkøles derfor i kølerum. Der nedkøles i store fyldte kantine og termometer til kontrol kan ikke fremvises, det eneste termometer der er i køkkenet er et i ovnen.

En varmebehandlet stor fyldt kantine med tomatsauce er sat på køl med en temperatur på 98 grader (målt i ovn) kl. 13, kl. 14 måles saucen til 59,8 grader med kalibreret indstiksføler, kontrolleret i SiTTi er dette en sikker opvarmning.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: Lam i tern sat på køl med en temperatur på 78 grader (målt i ovn) kl 11, kl 13.55 måles produktet til 38,7 grader med kalibreret indstiksføler. I følge SiTTi vil dette ikke blive en sikker nedkøling da det vil tage 7 timer og 12 minutter.

Fødevarestyrelsen

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

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed AC Hotel Bella Sky Copenhagen

1. sal køkken

Adresse Center Boulevard 5

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 37939838

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi giver det en ny opvarmning og nedkøler i mindre portioner. Vi låner et termometer fra et andet køkken. I morgen kommer der tekniker til blæskøleren.

Innskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, virksomheden har udpeget nedkøling som CCP og har skriftlige procedurer for nedkøling.

Nedkøling skal i flg. egenkontrolprogram dokumenteres hver dag.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra august 2022 til d.d.

Konkret vejled om skriftlige korrigerende handlinger i forhold til nedkøling samt om at dokumenter jf. egenkontrolprogrammet dagligt.

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

28-02-2023

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk