

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Cabinn Copenhagen**

Adresse **Arni Magnussons Gade 1**

Postnr./By **1577 København V**

CVR-nr. **28896662**

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.	
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

18-10-2023



Tidligere kontrol

Dato	12-09-2022	
Dato	18-01-2022	
Dato	07-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring. Opbevaring og adskillelse af fødevarer, herunder temperaturmålinger i kølefaciliteter. Virksomhedens varemottagelsesprocedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskelokale, kølerum, frostrum, samt serveringsområde, herunder produktbærende overflader, køleskabe, skabe til opbevaring af fødevarekontaktmaterialer, isterningemaskine, kaffemaskiner, opvaskemaskine, ovn, emfang, gulve og vægge.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Virksomhedens skadedyrssikring i lokaler der tilstøder køkken.

Følgende er konstateret: Ved tilsynets start og under hele tilsynet stod dør ved varemottagelsesområdet åben ud til parkeringsareal. Virksomheden oplyser, at de har åbnet den for at få kold luft ind. Virksomheden kan fra køkkenet se hen til døren det meste af tiden.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om muligheden for at opsætte insektnet, eller sikre lukning af døre til udendørsarealer, når personale forlader

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 Hotel Cabinn Copenhagen

Adresse Arni Magnussons Gade 1

Postnr./By 1577 København V

CVR-nr. 28896662

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opsynsområdet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Udendørsområder, samt virksomhedens procedurer for gennemgang af skadedyrssikring.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse og opbevaring på køl og frost fra august 2023 til d.d. Vejledt generelt om reglerne for dokumentation af egenkontrol, herunder konkret om muligheden for nedsættelse af dokumentationsfrekvens, samt vejledt om virksomhedens procedurer for målinger ved varemodtagelse, herunder at virksomheden ikke behøver måle hver eneste fødevarer ved varemodtagelse, men kun behøves at måle et repræsentativt udvalg.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens udførsel og resultater for varmebehandling af kartoffelrøsti, cocktailpølser, samt røræg.

Følgende er konstateret: Virksomheden har siden august 2023 dokumenteret temperaturer, som ikke er over den fastsatte kritiske grænse, uden at dokumentere de korrigerende handlinger. Virksomheden oplyser, at det er en fejl i temperaturmålingsproceduren, som medvirker, at temperaturen er blevet dokumenteret forkert, men at den kritiske grænse er overholdt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for egenkontrollens udførsel og resultater, herunder at følge nedskrevne procedurer, samt dokumentation af korrigerende handlinger. Ydermere vejledt konkret om muligheden for at styre opvarmning af cocktailpølser og lignende produkter via gode arbejdsgange.

Fødevarestyrelsen

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

18-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk