

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Ellegårdvej 27

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 12596774

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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                              | 1        |

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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

## Kontroltype og -aktivitet

- |                                                     |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

04-09-2019



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 29-10-2018 |  |
| Dato | 08-06-2018 |  |
| Dato | 03-01-2018 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Set opbevaring, adskillelse og tildækning af letfordærlige fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køledisk hvor der opbevares rå fisk til 1,3 grader. Gennemgået procedurer for håndtering af rester samt Good To Go.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Generel rengøringsniveau på inventar og udstyr i diverse køle-og frostanordninger, herunder hylder og rulle vogne, samt hjul på rulle vogne. Ok

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret:

Skadedyrssikring af varemodtagelse. Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret:

Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret: Anprisning af Black Angus Brunchpølser og bacon fra fritgående grise.

Sammenholdt med original indpakning. Ok.

Andet: Kontrolleret sporbarhed på fisk. Set faktura for Hellefisk.



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed