

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic**

Restaurant Noden

Adresse Flegborg 8

Postnr./By 7100 Vejle

CVR-nr. 12596774

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	☒ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 12-09-2022



Dato 15-09-2020



Dato 24-10-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

stor beholder med rejer, der anrettes på tallerkner, som en del af en forret. Følgende er konstateret:

opbevaringstemperaturen er målt til 9,5 grader.

Medarbejderne kan ikke oplyse hvor længe rejerne har været opbevaret udenfor køl.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Der er generelt vejledt om regler for at undgå passiv

opbevaring udenfor køl af kølekrævende fødevarer. Vejledt

konkret om mindre portioner og evt. anvendelse af frostelementer ved udportionering. Virksomheden oplyser at ville kassere rejerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er

gennemgået procedurer for buffetservering. Der er set

tilvirkning af høns i asparges og hvid sovs i køkken, ingen

anmærkninger. Der er konkret vejledt om varmholdelse over 65 grader. Der er set tagtøj der anvendes ved buffetservering, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Der er gennemgået procedurer for

opbevaringstemperaturer, nedkøling og opvarmning.

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