

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **M/F Copenhagen, Scandlines**

kitchen Buffet

Adresse **Jernbanevejen 13**

Postnr./By **4874 Gedser**

CVR-nr. **18424649**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

14-09-2023



Tidligere kontrol

Dato	18-11-2019	
Dato	16-04-2018	
Dato	12-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Opbevaring af fødevarer på tørlager samt i kølerum. Faciliteter til hygiejnisk håndtering (tagting) af fødevarer på buffetområdet. Kontrolleret procedurer for opfyldning af fødevarer på buffet.

Følgende er konstateret: Der ses på tallerkenholderne ved buffetdisken afskalning af plastmateriale på stålkonstruktion. Der ses ved tilsynet ingen plastrester på de opsatte tallerkner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risiko for kontaminering af plastrester til tallerkener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køleskuffer, kølerum, grøntkølerum, emfang samt gulvrister. Rengøring af reoler i kølerum. Rengøring af buffetområde herunder rengøring af område med selvbetjening af div. drikkevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

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

50 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 M/F Copenhagen, Scandlines

kitchen Buffet

Adresse Jernbanevejen 13

Postnr./By 4874 Gedser

CVR-nr. 18424649

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for september 2023. Kontrol ved opvarmning af fødevarer samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Drøftet virksomhedens procedurer for dokumentation af udført egenkontrol ved evt. nedbrud af netværk.

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

Fødevarestyrelsen

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

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk