

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Fønnesbechsgade 20

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 12596774

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  |          |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     |          |
| Andet                              |          |

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

| Resultat | Betyder  |
|----------|--|
| 1        | Ingen anmærkninger   |
| 2        | Indskærpelse   |
| 3        | Påbud eller forbud   |
| 4        | Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |  |

Denne kontrol, dato

29-06-2017



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 27-10-2016 |  |
| Dato 13-01-2016 |  |
| Dato 17-08-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at flader og udstyr fremstår helt, glat og rengøringsvenlig, siden sidste kontrol er rulleboder sandblæst og malet og enkelte er udskiftet til stålboder, endvidere er kølemøbel med begyndende rust i bunden skiftet, røremaskine fremstod med begyndende afskaldninger, generelt vejledt om løsningsmulighed for sikring af at denne fremstår, helt, glat og rengøringsvenlig.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for perioden marts 2017 til d.d. for opbevaringstemperature og varemottagelse, samt at frekvens for dokumentation overholdes.

Vejledt om at risikoanalyse omhandlende brug af tilsætningsstoffer skal være dækkende for virksomhedens behov.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret virksomhedens brug af tilsætningsstof E221 til udskåret frugt, virksomheden oplyser at opskrift på etiket bruges. Denne indeholder mængdeberegning på opløsning, men indeholder ikke fyldestgørende beskrivelse af hvordan blandingen bruges.

Forholdet vurderes som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om løsningsmulighed at nedskrive en fyldestgørende procedure for brug af tilsætningsstoffer.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 45 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift