

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Fønnesbechsgade 20

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 12596774

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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

**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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**14-08-2019**



## Tidligere kontrol

Dato 26-09-2017	
Dato 29-06-2017	
Dato 27-10-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost herunder adskillelse af frugt og grønt fra råt kød. Målt temperatur i køleenhederne. Målt temperatur på rå fisk til 2 grader. Anvendte desinfektionsmidler er godkendt af Fødevarestyrelsen. Arbejdstøj opbevares så risiko for kontaminering mindskes. Der er faciliteter for hygiejnisk håndvask og aftørring af hænder. Kontrolleret opbevaring af affald. En enkelt container kunne ikke lukkes helt.

Virksomheden fik rettet dette med det samme. OK. Vejledt generelt om hygiejne ved opbevaring af spand til madaffald i køkkenet. OK.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, køle- og fryseenheder samt personale omklædningsrum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af køle- og fryserum. Virksomheden har siden sidst kontrolbesøg fået nyt køle- og fryserum samt renoveret gulvet i dette område. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for udført egenkontrol ved varemottagelse, opvarmning- og nedkøling af fødevarer, varmholdelse af fødevarer samt temperaturkontrol af køle- og



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

2 timer 50 min.

Kontrollens varighed

