

# Kontrolrapport

Virksomhed **Scandic**

Restaurant  
Adresse Strandbygade 3  
Postnr./By 6700 Esbjerg  
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

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

Denne kontrol, dato	
<b>12-04-2021</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 27-05-2019	
Dato 18-03-2019	
Dato 04-02-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden nedkøler flere forskellige typer fødevarer i både prep og rester. Virksomheden oplyser at de nedkøling stortset dagligt. Virksomheden nedkøler i enten kølerum eller fryser. Virksomheden har redegjort for nedkølingsforløb af forskellige preps. Virksomhedens nedkølet produkter i køledisk, fryserum samt kølerum er kontrolleret og er alle målt til 5 grader efter endt nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomheden har redegjort for kalibrering af termometer med kogende vand.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling i perioden 1/1-2021 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået virksomhedens risikoanalyse for nedkøling samt virksomhedens HACCP plan for nedkøling. Virksomheden har redegjort for procedurer som er holdt op mod virksomhedens risikoanalyse og HACCP plan.

Virksomheden har fået forklaret onlineværktøjet SiTTi til sikring af sikker nedkøling samt hjemmesiden alt-om-nedkøling under tilsynet.