

# Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Vester Søgade 6

Postnr./By 1601 København V

CVR-nr. 12596774

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

**01-11-2021**



## Tidligere kontrol

Dato 04-03-2019	
Dato 18-04-2018	
Dato 23-05-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask, opbevaringstemperaturer i køle- og fryser i produktionskøkken, kælder køle- og fryseopbevaring samt køleborde og juice samt mælk opbevaring i buffetområde. Virksomheden adskiller og tildækker fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, udstyr og inventar. Herunder renholdelse af arbejdsborde, redskaber til håndtering af fødevarer, køle- og fryserum, opvaskemaskine og bånd samt renholdelse af gulve, vægge og lofter i produktionskøkken samt lager i kælder.

Følgende er konstateret: I kælderrum med opbevaring af åbne fustager af øl, var der på gulv i højre side samt på enkelte slanger og enkelte dispensere ansamlinger af skidt og sort vækst. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokale og udstyr til opbevaring af fødevarer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: produktionskøkken og køleopbevaring på lager i kælder. Ingen anmærkninger. Vejledt om vedligeholdelse af ødelagt klinke på halvvæg ved 4 store køleskabe.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

