

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Falkoner Hovedkøkken**

Adresse **Falkoner Alle 9**

Postnr./By **2000 Frederiksberg**

CVR-nr. **12596774**

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	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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

12-01-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-08-2021	
Dato	22-06-2020	
Dato	21-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: i køleskuffe opbevares 1 pakke uåbnet hakket oksekød med 12 formede bøffer med sidste anvendelsesdato 27.12.21. Virksomheden redegjorde for, at den er taget op fra frost i går. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at hakket oksekød skal benyttes indenfor 24 timer efter emballagen brydes, samt drøftet datomærkning på fødevaren, når denne tages op til optøning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionskøkken, lager i kælder, opvaskerum, køle- og fryserum, herunder vægge, gulve og overflader. Derudover ud- og indvendige flader i diverse køleinventar, isterningemaskine, komfur, emfang og kipsteger.

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

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Scandic Falkoner Hovedkøkken**

Adresse Falkoner Alle 9

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 12596774

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling siden seneste kontrolbesøg til den 12. januar 2022.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt. Yderligere er mængden af økologiske varer på lager vurderet, ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Andet: Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Fødevarestyrelsen

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

12-01-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk