

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKAAL ApS**

Adresse **Kultorvet 11**

Postnr./By **1175 København K**

CVR-nr. **37209597**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	3
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	11-12-2019	
Dato	18-10-2019	
Dato	05-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Forbud er fremsendt.

Følgende er konstateret: virksomheden sous vide tilbereder

burgere og oksekød. Ved tilsynets start kl. 15.45 lå cirka 20

burgere i vacuumposer samt to poser af cirka 1 kg. oksekød i

vand ved 58 grader ° C. Ifølge kokken havde de ligget i vandet

siden klokken 10.30. Det blev oplyst, at al kød opvarmes

yderligere på stegeplade inden servering. Virksomheden kunne

ikke redegøre for, at den anvendte proces sikrer et

tilstrækkeligt drab af eventuelle patogene bakterier.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi kasserer

kødet. Vi følger de procedurer som Fødevarestyrelsen tidligere

har godkendt. Generelt vejledt om sous vide tilberedning.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Rengøring og vedligeholdelse af gulve, vægge,

borde og inventar i lokaler hvor der opbevares og håndteres

fødevarer. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens

risikoanalyse.

Det indskræpes, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig

risikoanalyse, der er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: virksomheden kunne ikke fremvise en

dækkende risikoanalyse der specifikt forholder sig til den sous

vide tilberedning der foretages i køkkenet. Virksomheden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **SKAAL ApS**

Adresse **Kultorvet 11**

Postnr./By **1175 København K**

CVR-nr. **37209597**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

havde følgende bemærkninger: vi kontakter vores konsulenter. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af varemodtagelse, køleopbevaring, opvarmning og nedkøling fra sidste besøg til d.d.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk