

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Kødbyen Køkken**

Adresse Skelbækgade 3A

Postnr./By 1717 København V

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

01-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 17-03-2022	
Dato 15-06-2021	
Dato 21-05-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Procedurer for buffet, herunder løbende overvågning, brug af hygiejniske tænger og redskaber, genopfyldning af fade og skåle samt tidsstyring. Vejledt om mulighed for desinficering af hænder, inden kunden går i buffeten Virksomheden har procedurer for at deres kunder tager rent service, hver gang kunderne går i buffeten. Produktionsflow og kapacitet i produktionskøkkenet. Derudover er der kontrolleret temperaturer i køleinventar samt tilgængelighed af faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegør mundtligt for gode arbejdsgange i forbindelse med håndtering af buffet. Set virksomhedens risikoanalyse for 3-timers reglen. Stikprøvevist set gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra juni 2022 til dags dato. Vejledt om variation af dokumentation for forskellige fødevarer i egenkontrolsprogram. Vejledt om revidering af risikoanalyse samt egenkontrolsprogram jf. håndtering af CCP 3-timers reglen.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk