

Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Roskildevej 550

Postnr./By 2605 Brøndby

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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	08-10-2020	
Dato	02-10-2019	
Dato	23-04-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Der måles varierende temperatur i virksomhedens køleskab med fersk fisk og fiskeprodukter. Det måles blandt andet 4°C på overfladen af hornfisk som netop er blevet håndteret. Temperaturen måles til under 2°C i rejer i lige placeret i samme køleskab. ok. Vejledt om at sikre at kølekæden brydes minimalt ved håndtering og at medfølgende is fra leverandøren kan være medvirkende til dette.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har mundtligt gennemgået deres procedurer for nedkøling af deres produkter som er sovs, supper, leverpostej og kød. Virksomheden oplyser at den har nedkølede fødevarer og anvender gastrobakker stor overflade og tyndt lag fødevarer eller plastbøtter ved mindre mængder ved nedkøling. Generelt gennemgået hvordan der nedkøles i virksomheden, hvor meget der nedkøles, hvor tit og i hvilke mængder der nedkøles. Virksomhed har sovs til nedkøling under tilsynet, hvor i der måles varierende temperatur på mellem 63 og 44°C efter 1 times nedkøling. Vejledt om at bruge denne sovs i virksomhedens egenkontrol og sikre at de 65 - 10°C er gennemløbet inden for 3 timer. Vejledt om at genopvarmning til 75°C kan/skal ske hvis det viser sig at temperaturen på 10°C ikke opnås eller om at kassere produktet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

2 timer

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed Scandic

Restaurant

Adresse Roskildevej 550

Postnr./By 2605 Brøndby

CVR-nr. 12596774

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Det vurderes ud fra virksomhedens beskrivelser at virksomhedens processer generalt er i styring, selv om den nuværende nedkøling af sovs ikke synes at være helt i styring. Udleveret fakta ark om nedkøling og vejledt om brugen af værktøjet SITTI, <https://sitti.foedevarestyrelsen.dk/nedkøling>.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling. Virksomheden har demonstreret hvorledes overvågningen af egenkontrollen på nedkølingen dokumenteres. Drøftet emneside "Nedkøling" på Fødevarestyrelsens hjemmeside og SITTI (nyt program til blandt andet vurdering og dokumentation af nedkøling).

Set egnet måleudstyr til udførelse af temperatur dokumentation.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-06-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift