

Kontrolrapport

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

Denne kontrol, dato

11-08-2021



Tidligere kontrol

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Ved kontrolbesøget har virksomheden fået starthjælpsvejledning om fødevarekontrol, offentliggørelse af kontrolrapporter, egenkontrol og risikovurdering, hygiejne, indretning af virksomheden, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet, registrering fx ved import og eksport, samhandel, økologi, registrering ved væsentligt ændrede aktiviteter

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 samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Vejledt virksomheden om reglerne for gennemstegning af burgerbøffer af hakkekød samt vist virksomheden siTTi værktøj til sikker opvarmning via fvst.dk

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Hovedkøkken, div kølerum, køl og frys i kælderen herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt div. køleskabe, komfur, emfang, kipgryder og opvaskemaskiner.

Hygiejne: Vedligeholdelse: vejledt virksomheden om fordelene



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 Falkoner Hovedkøkken**

Adresse Falkoner Alle 9

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 12596774

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

ved at fjerne beskyttelsesplast fra nyt udstyr

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemottage, under opbevaring, opvarmning, varmholdelse og nedkøling fra Juli 2021 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR- og P-numre

Tilsætningsstoffer m.v.: Vejldt virksomheden om reglerne for anvendelse af tilsætningsstoffer i f.eks bagværk via EU-listen https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?sector=FAD&auth=SANCAS



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

11-08-2021

Dato