

Kontrolrapport



Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Tordenskjoldsgade 14

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 22050311

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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

15-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	29-10-2019	
Dato	12-07-2018	
Dato	17-04-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anmeldelse af sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedurer for håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet, herunder tilbredning af buffetreter. Virksomheden oplyser at kolde og varme retter håndteres tidsforskudt når det tilberedes.

Virksomheden oplyser endvidere buffeten er overvåget af personale, der kontrollerer at gæster spritter af og påfører sig handsker inden kontakt med buffet. der har været en gennemgang af buffetreterne både til aften og morgenmad. OK.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Beskrivelse af procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj (Vaskes eksternt) samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande i egenkontrolprogrammet.

Virksomheden oplyser, at der i perioden, hvor der har været en sygdoms anmeldelse ikke har været sygdom blandt personale, der kan relateres til fødevarer. Ingen anmærkninger Følgende er konstateret: Der er ingen beskrivelse af forholdsregler ved sygdom i personalehåndbog.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Scandic**

Restaurant

Adresse Tordenskjoldsgade 14

Postnr./By 9900 Frederikshavn

CVR-nr. 22050311

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om beskrivelser i håndbogdækker ovenstående forholdsregler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Køkken, kølerum og fryser

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udførsel af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for personlig hygiejne.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smittemuligheder til fødevareproduktion via medarbejderes syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarebårne sygdomme. Interview af medarbejder i køkken om kendskab til symptomer og smittemuligheder med norovirus (roskildesyge). Vejledt om skriftlig instruktion, evt. personalehåndbog.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

15-11-2021

Dato