

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Radisson Blu Scandinavia Hotel**

Restaurant Filini

Adresse Amager Boulevard 70

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35255109

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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	
	Udgået symbol. Vises for indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

27-02-2023



Tidligere kontrol

Dato 20-07-2022



Dato 19-07-2021



Dato 11-07-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Nedkøling af varmebehandlede fødevarer. Virksomheden anvender blæstkøler til nedkøling og de nedkølede fødevarer anbringes derefter i køleindretning ved max 5 grader, termometer til kontrol er fast placeret ved blæstkøler.

Mundtligt gennemgået procedurer for nedkøling af mængder i stålkantiner der kan nedkøle på under 4 timer i blæstkøler.

Mundtligt gennemgået brugen af termometer uden anmærkninger. Konkret vejledt om aftørring og desinficering af termometer inden brug.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling, virksomheden har udpeget nedkøling som CCP og har skriftlige procedurer for nedkøling.

Nedkøling skal i flg. egenkontrolprogram dokumenteres 1 gang ugentligt

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling fra august 2022 til d.d.

Konkret vejledt om skriftlige korrigerende handlinger i forhold til nedkøling samt om procedurer for kontrol af termometer samt vejledt om metoder til kontrol af termometer.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Radisson Blu Scandinavia Hotel

Restaurant Filini

Adresse Amager Boulevard 70

Postnr./By 2300 København S

CVR-nr. 35255109

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

SiTTi er gennemgået på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

27-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk