

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	1
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

02-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-12-2022	
Dato 12-01-2022	
Dato 11-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Hovedkøkken herunder gulve, vægge, hylder og bordflader samt kølerum, køleskabe, køleskuffer, opvaskemaskiner, ovne, kip gryder og emfang.

Følgende er konstateret: I en af virksomhedens kølerum ses der på ventilatorristen små hvide prikker der kunne tyde på begyndende skimmelvækst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om rengøring og efterfølgende desinfektion med et fødevaregodkendt desinfektionsmiddel

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturkontrol ved varemodtagelse, under opbevaring, opvarmning og nedkøling fra januar 2023 til d.d. Set virksomhedens risikoanalyse og egenkontrolprogram. ingen anmærkninger Mundtligt drøftet

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Scandic Falkoner Hovedkøkken**

Adresse Falkoner Alle 9

Postnr./By 2000 Frederiksberg

CVR-nr. 12596774

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

reglerne for varmholdelse og tidsstyring i forbindelse med buffet

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 30-60% er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager samt set dokumentation for regnskab for 2023.

Fødevarestyrelsen

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

02-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk