

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **M/F Copenhagen, Scandlines**

**kitchen Buffet**

Adresse **Jernbanevejen 13**

Postnr./By **4874 Gedser**

CVR-nr. **18424649**

| 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.                  |          |
| 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. Viser for indskærpelser givet før 2022                       |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**14-09-2023**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-11-2019 |  |
| Dato | 16-04-2018 |  |
| Dato | 12-06-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Opbevaring af fødevarer på tørlager samt i kølerum. Faciliteter til hygiejnisk håndtering (tagting) af fødevarer på buffetområdet. Kontrolleret procedurer for opfyldning af fødevarer på buffet.

Følgende er konstateret: Der ses på tallerkenholderne ved buffetdisken afskalning af plastmateriale på stålkonstruktion. Der ses ved tilsynet ingen plastrester på de opsatte tallerkner. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om risiko for kontaminering af plastrester til tallerkener.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Rengøring af køleskuffer, kølerum, grøntkølerum, emfang samt gulvrister. Rengøring af reoler i kølerum. Rengøring af buffetområde herunder rengøring af område med selvbetjening af div. drikkevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **M/F Copenhagen, Scandlines**

**kitchen Buffet**

Adresse **Jernbanevejen 13**

Postnr./By **4874 Gedser**

CVR-nr. **18424649**

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for september 2023. Kontrol ved opvarmning af fødevarer samt kontrol af opbevaringstemperaturer.

Drøftet virksomhedens procedurer for dokumentation af udført egenkontrol ved evt. nedbrud af netværk.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

14-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)