

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Winsor**

Anretterkøkken

Adresse Vindegade 45

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19065995

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

07-05-2018



Tidligere kontrol

Dato	17-11-2017	
Dato	16-08-2017	
Dato	24-06-2017	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperaturer i køleenheder, ta'ning, klæde på brød og håndtering ved opfyldning og af evt. rester fra buffen. Kontrolleret: Procedurer for snack buffe. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for opfyldning og servering i mindre skåle ved snack buffe.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionområde herunder opvaskemaskine, borde og fliser på væggene.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Tørvare lager.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens nuværende aktiviteter. Vejledt om revidering af egenkontrolprocedurer for varmbehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, buffe styring og varmbehandling fra Januar 2018 til d.d. Vejledt kontret om adskillelse mellem dokumentation af varmholdelse og varmbehandling.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Winsor**

Anretterkøkken

Adresse Vindegade 45

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19065995

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Wasbi Peas og Tørrede kokos tern.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

07-05-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift