

Kontrolrapport

Virksomhed **Redernes Krisecenter**

Adresse Svendsgade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39995484

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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	
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

23-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, skadelige stoffer ved forkert tilberedning, tilberedning af særlige råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, uddannelse, emballage, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel, økologi samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområde, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav samt mundtlig procedurer for varmbehandling og nedkøling herunder brug af indstikstermometer. Vejledt konkret om opsætning af engangsftørring på personaletoiletet. Vejledt generelt om reglerne for hygiejnisk opbevaring af rent arbejdstøj. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for håndtering af buffe, herunder opfyldning, tidsstyring og håndtering af evt. rester.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder køleenheder, borde, emfanf, beholdere med rene



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Redernes Krisecenter**

Adresse Svendsgade 21

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 39995484

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

arbejdsredskaber og hylder.

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

Produktionsområde herunder insektsnet for åbentstående vindue.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdt og funktionelt indstikstermometer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling. Kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling fra virksomhedens start til d.d.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-08-2019

Dato