

Kontrolrapport



Virksomhed **Havnens Gourmet**

Adresse Ryttervejen 19

Postnr./By 5240 Odense NØ

CVR-nr. 37106712

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
09-12-2016	
Tidligere kontrol	
Dato 30-10-2015	
Dato 07-05-2015	
Dato 14-10-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndtering af fødevarer.

Følgende fødevarer er kontrolleret: Opbevaringstemperaturer, procedure for opvarmning og nedkøling, over dækning og udbringning. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Svalerummet blev målt til 8 grader, der var lige kørt et rullebord ind med letfordærlige fødevarer som sild, karrysat og ris Ala mande.

Forholdet vurderes som bagatelagtig overtrædelse i det rullebordet straks blev kørt til andet kølerum

Håndvaskefaciliteter kontrolleret, ingen bemærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: Køkken, kølerum og lagerlokaler. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperatuovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: Ir og instikstermometer og kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført kontrol ved varemottagelse, kontrol af opbevaringstemperaturer samt kontrol af opvarmning og nedkøling i perioden fra 1 august til d.d. ingen bemærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

