

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	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

06-09-2017



Tidligere kontrol

Dato 09-12-2016	
Dato 30-10-2015	
Dato 07-05-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opvarmning og genopvarmning af fødevarer herunder bl.a. også korrekt brug af termometer, virksomheden foretager ikke langtidsstegning ved lave temperaturer, men steger deres produkter til den kerntemperatur produkttypen kræves. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om hyppigere kontrolmålinger med termometer i stedet for at stole på egen intuitioner

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, procedure for optøning af forskellige fødevarer, procedure for nedkøling af fødevarer. Vejledt konkret om at 1 vask altid holdes fri til håndvask. Følgende er konstateret: En pose med færdigstegt kyllingestykker stod til optøning på nederste hyld på et rullebord, på hylderne ovenover stod råt kød ligeledes til optøning, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da hver kødtype var i plastemballage og var placeret i foliebakker. Vejledt generelt om regler for opbevaring af rå fødevarer og færdigstegt fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af vægge og gulve i køkkenområde. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Kontrolrapport

Virksomhed **Havnens Gourmet**

Adresse Ryttervejen 19

Postnr./By 5240 Odense NØ

CVR-nr. 37106712

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risiko-analyse og HACCP-plan indenfor opvarmning og genopvarmning af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis dokumentation for gennemført kontrol i perioden januar 2017 til d.d. indenfor modtagelse og opbevaring af fødevarer, opvarmning- genopvarmning og nedkøling af fødevarer.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside kontrolleret. Vejledt konkret om eventuelle løsningsmuligheder. Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke link til find smiley på deres hjemmeside. I øvrigt ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Virksomheden skilter ikke med oplysninger om allergener i lokalerne eller på hjemmesiden, forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse da virksomheden har telefonisk kontakt med kunderne hvor dette område berøres inden ordren produceres og serveres eller bringes ud. Vejledt generelt om regler for oplysninger om allergener til kunder.