

# Kontrolrapport



Virksomhed **ODDER PARKHOTEL APS**

Adresse Torvald Køhlsvej 25

Postnr./By 8300 Odder

CVR-nr. 20606231

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          |          |
| 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 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 type="checkbox"/> Ordinær kontrol          | <input type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol           | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input checked="" type="checkbox"/> Anden kontrol |  |

Denne kontrol, dato

**06-12-2017**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 13-01-2017 |  |
| Dato 30-09-2016 |  |
| Dato 11-12-2015 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperatur i kølemøbler herunder adskillelse og afdækning af varer.

Gennemgået virksomhedens procedure for optøning af råvarer, virksomheden oplyser at dette foretages i kølerum. OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrol af rengøring under produktion i produktionskøkken og køle-/fryserum: Ingen anmærkninger. På tilsyn tidspunkt er virksomheden i gang med en grundig

rengøring af produktionskøkken. OK Vejledt generelt omkring renholdelse af rengøringsudstyr. OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionskøkken og køle-/fryserum. Ingen

anmærkninger. Virksomheden oplyser at der er bestilt ny gummiliste til kølerum i køkken. OK

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



**Miljø- og Fødevarerministeriet**  
Fødevarerstyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift