

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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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' ting, 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 varemottagelse, 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

