

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Winsor**

Anretterkøkken

Adresse Vindegade 45

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19065995

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
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.	1
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

10-09-2018



Tidligere kontrol

Dato 07-05-2018	
Dato 17-11-2017	
Dato 16-08-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder. Kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af buffet, herunder varmbehandling af fødevarer, opfyldning, håndtering af evt. rester samt overholdelse af 3-timers retningslinjen for buffe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Køkken herunder åbentstående vindue.

Følgende udstyr til temperaturovervågning er kontrolleret uden anmærkninger: Indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemottagelse, opbevaring og varmbehandling fra juni 2018 til d.d. Vejledt konkret om revidering af virksomhedens egenkontrolprogram og risikoanalyse, så det er tilpasset virksomhedens aktiviteter, herunder en løsningsmulighed for anvendelse af Fødevarestyrelsens eksempel på risikoanalyse og egenkontrolprogram.

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

