

# Kontrolrapport



Virksomhed **HOTEL PLAZA, ODENSE A/S**

Adresse Østre Stationsvej 24

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26257689

| 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.                  | 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, forbud eller tvangsbøder   |
| 4        | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |   |

|                          |            |  |
|--------------------------|------------|--|
| Denne kontrol, dato      |            |  |
| 28-02-2019               |            |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |            |  |
| Dato                     | 22-06-2018 |  |
| Dato                     | 16-10-2017 |  |
| Dato                     | 13-01-2017 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur i frostrum og kølerum, produktionsflow i forbindelse med adskillelse mellem rent og urent service, opbevaring af fødevarer på tørvarelager samt gennemgået procedure for varemodtagelse og affaldshåndtering. Generelt vejledt om varemodtagelse, affaldshåndtering og produktionsflow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af frostrum og kølerum med hylder, bordoverflader i tjenergang og køkken, stegeområde med emfang samt buffetområde i restaurant med bordoverflader, rulleborde og service.

Følgende er konstateret: Opvaskeafdelingen i kælderen fremstår ikke tilstrækkelig rengjort. Gulvet under inventar (opvaskemaskine og rullebånd) fremstår med madrester og snavs. Virksomheden forklarer, at der er ved at blive taget hånd om de gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler, da virksomheden selv har vurderet, at rengøringen ikke er god nok i bl.a. opvaskeafdelingen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler og udstyr. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til optimering



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarerstyrelsen

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

Afleveret til

1 time  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **HOTEL PLAZA, ODENSE A/S**

Adresse Østre Stationsvej 24

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 26257689

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

af gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af buffetområde med bordoverflader og service, hylder i frostrum og kølerum, samt bordoverflader i opvaskeafdeling og i køkken.

Kontrolleret: Vedligeholdelse af lokaler.

Følgende er konstateret: Dørkarme, omkring dør i køkken i kælder ved siden af dejmaskine, fremstår ikke vedligeholdt. Karmen er gennemrustet for neden ved gulvet på hver side ad døren. Inde i tørvarelageret er der hul i væggene ind til mursten og pus på hver side af døren. Virksomheden forklarer, at de er ved at udarbejde en vedligeholdelsesplan for bl.a. hullerne i væggen, de rustne dørkarme og øvrig slidtage i køkkenet. De vil tage hånd om lokalerne med det samme.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at lokaler hvor der forekommer fødevarer skal holdes i god stand. Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til overfladebehandling og lapning af huller samt udskiftning af dørkarme.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, varmbehandling og nedkøling fra december 2018 til dags dato. Perioder hvor dokumentationen ikke har været relevant at gennemføre, er blevet krydstjekket med køkkenets aktiviteter, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden skiltes med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel i buffetområdet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

---

---

---

---

---

---

---

---