

Kontrolrapport



Virksomhed **First Hotel Grand**

Adresse Jernbanegade 18

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19755142

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, 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	
29-05-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 23-08-2018	
Dato 08-02-2018	
Dato 13-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur i kølerum, frokostkøler og servicekøler, herunder kontrolleret temperatur ved fersk fisk, ingen anmærkninger. Kontrolleret procedure for tilberedning af kalve-couvette og okse-mørbrad, herunder stegetid/temperatur, afsluttende kerntemperatur, afbrugning, vaccumpakning og anvendelse af instikstermometer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af 2 isterningsmaskiner i kælder og 1 i køkken, ingen anmærkninger. Kontrolleret rengøring af kølerum med opbevaring af drikkevarer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning, genopvarmning, sikker opvarmning og nedkøling, fra marts 2019 til d.d. ingen anmærkninger. Kontrolleret risikoanalyse for sous vide og varmebehandling ved lav temperatur, ingen anmærkninger.

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

Mærkning og information: Kontrolleret anprisninger på menukort, herunder kontrolleret: "Fjordrejer", "Økologisk Kry ost" og "hjemmelavet burgerdressing", ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift