

Kontrolrapport

Virksomhed **Gorm's Odense ApS**

Adresse Amfipladsen 3

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38459007

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
02-08-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 20-11-2018	
Dato 22-02-2018	
Dato 21-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i pizza/bar området og i det bagerste køkken herunder at håndvaskene er hensigtsmæssigt placeret.

Det indskræpes, at fødevarer i alle led skal beskyttes mod kontaminering, der kan gøre dem uegnede til konsum eller sundhedsfarlige. Følgende er konstateret: Virksomhedens personaletoilet er gået i stykker, så personalet anvender kundetoiletet uden at have procedurer for brug af toiletet så kontaminering undgås. Virksomheden oplyser at personaletoiletet har været i stykker i ca. 2 måneder.

Virksomheden havde ingen bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Det indskræpes at alle, der arbejder på steder, hvor der håndteres fødevarer, skal iagttage en høj grad af personlig renlighed og bære en passende, ren og, om nødvendigt, beskyttende beklædning.. Følgende er konstateret: Rent arbejdstøj opbevares i vindueskarm i personaletoiletet som også fungerer som omklædningsrum. Toiletet er gået i stykker, men er stadig tilkøbet afføb. Billededokumentation taget.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: De fleste har arbejdstøj på hjemme fra. Virksomheden havde ingen

Kontrolrapport

Virksomhed **Gorm's Odense ApS**

Adresse Amfipladsen 3

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 38459007

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bemærkninger. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt generelt om reglerne for at arbejdstøj skal opbevares hygiejnisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler. Det indskræpes, at lokaler i en fødevarer virksomhed, skal holdes rene. Følgende er konstateret: Under køleskabe, friture steger, pasta koger og opvaskemasine i det bagerste køkken og kølebord i pizzaområde ses der indtørret produktrester som dejrester, lime og andre udefinerbare rester, fedtet belægning og sorte og hvide belægninger. Lokalet hvor virksomheden opbevare rent arbejdstøj som også er virksomhedens defekte personaletolet fremstår med snavs, støv og belægninger.

Billedokumentation taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: Knivholder på væggen i det bagerste køkken fremstår med indtørret produkterester, skraldespande og rullevogn under fremstår med opsprøjt af og indtørret produktrester samt beholder med mel i pizza området fremstår med opsprøjt af indtørret produktrester. Bakker med rent bestik fremstår med indtørret snavs. Billede dokumentation taget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan vi godt se. Indskærpelsen medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Pizza/bar område og det bagerste køkken herunder gulv, vægge og inventar. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for løbende vedligeholdelse.

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

Vejledt om nedtagning af Elite-mærkat.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

02-08-2019

Dato