

# Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fynboen APS**

Adresse **Nørregade 17**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **40822178**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	1

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	
<b>12-12-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 01-11-2017	
Dato 16-11-2016	
Dato 21-07-2016	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, personlig hygiejne, uddannelse, sporbarhed og registrering fx ved væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af kølekrævende fødevarer i tjenerområde og køkken, faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken, adskillelse mellem arbejdsgange i køkken samt indretning af køkken, herunder opvaskeafdeling. Virksomheden har redegjort for varemottagelse, tildækning af fødevarer, opbevaring af fersk fisk ved max 2 grader og affaldshåndtering, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken, tjenerområde herunder bordoverflader, gulve, vægge, lofter, samt køleenheder med gummilister. Virksomheden har redegjort for gode arbejdsgange for renholdelse af lokaler og udstyr, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomhedens aktiviteter som varmebehandling, nedkøling, opbevaring af kølekrævende fødevarer samt varemottagelse af kølekrævende fødevarer.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

