

Kontrolrapport



Virksomhed **Restaurant Fynboen APS**

Adresse **Nørregade 17**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **40822178**

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

Denne kontrol, dato	
18-06-2020	
Tidligere kontrol	
Dato 12-12-2019	
Dato 01-11-2017	
Dato 16-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i

anretterkøkken og ved opvaskeafdelingen, tidsadskillelse af processer i både produktionskøkkenet samt anretterkøkkenet, mundtlige procedure for nedkøling samt produktion af is og sorbeter, opbevaring af fødevarer med kølekrav herunder også temperaturkontrol af køleskabe- og skuffer i produktions- og anretterkøkken. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af produktionskøkken. Følgende er konstateret: Der var to åbenstående vinduer samt en udluftningslue med tremmer.

Der var på kontroltidspunktet ikke produktion i denne del af køkkenet. Virksomheden oplyser, at de vil få opsat net for vinduerne, såfremt de skal stå åbne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring.

Mærkning og information: Kontrolleret retter på virksomhedens menukort, herunder boghvedepandekager med fyld, ceviche, Poussin og koldskål, virksomheden kunne svare på indhold af allergene ingredienser i alle retterne, derudover har virksomheden procedure for tilretning af menuer for allergene ingredienser ved forespørgsel. 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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Fynboen APS**

Adresse **Nørregade 17**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **40822178**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt virksomheden om at de som minimum skal skilte med, at oplysning om allergene ingredienser kan fås ved forespørgsel, samt udleveret pjece om allergene oplysninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt opdatering af risikooplysninger. Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.