

Kontrolrapport



Virksomhed **Hotel Winsor**

Anretterkøkken

Adresse Vindegade 45

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19065995

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.	
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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-09-2018	
Dato	07-05-2018	
Dato	17-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder samt opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken og lager herunder køle- og fryseenheder, hylder, borde, ovn, bølter med tørvare og gulv.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrssikring af køkken. Følgende er konstateret: Ved tilsynet start står dør og vindue over dør til køkken åbnet. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig

overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for skadedyrssikring af lokaler hvor der opbevares og håndteres fødevarer. Vejledt konkret om en løsningsmulighed for opsætning af indsektnet hvis døren og vinduet ønskes åbent.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis udført egenkontrol på områderne varemodtagelse, opbevaring, varmbehandling og nedkøling fra Januar 2019 til d.d. Virksomheden oplyser at de vil begynde at anvende elektronisk egenkontrol i august 2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Winsor**

Anretterkøkken

Adresse Vindegade 45

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 19065995

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

generelt om reglerne vedr. visning af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig procedurer for oplysning om allergener til kunden. Vejledt om regler vedrørende information om allergene ingredienser, herunder at virksomheden som minimum skal skilte med, at oplysninger kan fås på forespørgsel.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

26-06-2019

Dato