

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **First Hotel Grand Odense**

Adresse **Jernbanegade 18**

Postnr./By **5000 Odense C**

CVR-nr. **41526971**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

15-03-2022



Tidligere kontrol

Dato	29-07-2021	
Dato	13-08-2020	
Dato	03-03-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter til vask og tørring af hænder, ingen anmærkninger. Kontrolleret temperatur og adskillelse i kølerum, ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedure for håndtering af varer med kølekrav, i forbindelse med brud på kølerum, herunder kassation eller indfrysning, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af hylder på tørvarelager, håndvaskeforhold og i emfang og kogeø, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret skadedyrssikring af lokale med opbevaring af tørvarer, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for varemodtagelse fra november til dags dato, Følgende er konstateret: 5 dokumentationer er ikke ført. Frekvens for dokumentation er 1x/uge. Virksomheden har foretaget personaleændringer så der er flere ansvarlige om udførsel af egenkontrollen. Forholdet betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk