

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

19-10-2022



Tidligere kontrol

Dato 15-03-2022



Dato 29-07-2021



Dato 13-08-2020



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken samt mundtlige procedurer for personalets håndvask mellem skift af arbejdsstation/arbejdsopgave samt at der er sprit tilgængeligt til gæster inden indtræden i restaurant. Kontrolleret længde og placering af serveringsbestik i buffet, virksomheden redegør for at buffeten overvåges, af personalet, dette finder også sted under tilsynet og virksomheden redegør for udskift af serveringsbestik en gang i timen, ingen anmærkninger. Stikprøvevis kontrolleret opbevaringstemperatur samt opbevaring og adskillelse i virksomhedens køleenheder, ingen anmærkninger. Vejledt konkret om muligt løsningsforslag for at virksomheden kan fremsætte mindre potionsanretninger på buffeten af gangen.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens mundtlige procedure for tidsstyring af morgenbuffet, virksomheden redegør for at buffeten udskiftes løbende og virksomheder smider evt. rester ud. Virksomheden redegør for varmekontrol af bacon og pølser, ingen anmærkninger.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk