Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Heat Odense**

Adresse Pantheonsgade 3A
Postnr./By 5000 Odense C
CVR-nr. 40844821

Denne kontrol, dato	
05-12-2023	😐
Tidligere kontrol	
Dato 10-08-2023	☺
Dato 15-06-2023	😐
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 08-09-2022	☺

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- ☐ Ordinær kontrol
- ☒ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol
- ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Kædekontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

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 fødevare med og uden kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionsområde herunder emfang, stegeplade, køleenheder og kar til kogning af nudler.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens overvågning af kritiske kontrolpunkter, der forudsætter brug af termometer. Det indskærpes, at virksomheden skal fastlægge og gennemføre effektive overvågningsprocedurer på kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomheden har udpeget varmbehandling og nedkøling som et kritisk kontrolpunkt i deres risikoanalyse. I følge virksomhedens egenkontrolprogram styres aktiviteten ved brug af indstiktermometer.

Virksomheden kan fremvise et IR-termometer, men ikke et indstikstermometer der kan måle kernetemperaturen.

Virksomheden er igang med at stege rå kylling. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg får købt et snarest muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller.

Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Heat Odense**

Adresse Pantheonsgade 3A

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 40844821

Tilsynsførendes bemærkninger

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret uden anmærkninger: Sporbarhed på kyllingebryst.

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

05-12-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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