

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odense Zoo Safari**

Adresse Sdr. Boulevard 306

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 12610572

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

01-10-2024



Tidligere kontrol

Dato 31-05-2024	
Dato 15-03-2022	
Dato 04-08-2021	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og i cafe, temperaturmåling, opbevaring og overdækning af fødevarer i kølerum samt opbevaring af tørvarer. Vejledt generelt om reglerne for tilgængelighed og placering af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskærpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: På underside af hylder i kølerum ses der mørke og hvide skimmellignende plamager med begyndende hårvækst, på loft ved køleventilator i kølerum ses der mørke pletter, hylder og bordben under produktionsborde og komfur ses der indtørret plamager og produktrester samt service/fade under produktionsborde ses der indtørret produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Odense Zoo Safari**

Adresse Sdr. Boulevard 306

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 12610572

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og beskrevne procedurer for opbevaring, varmbehandling og nedkøling, herunder at områderne er udpeget som kritiske kontrolpunkter.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskræpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har opdelt deres dokumentation i to, en til cafeen og en til arrangementer. I hver afdeling mangler der dokumentation for varmbehandling, opbevaring og nedkøling i alt 8 gange på hver afdeling. Virksomheden egenfastsatte frekvens er 1 gang ugentlig på alle områder. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det kan jeg godt se. Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolleret: Ophængning af smileymærke. Følgende er konstateret: Ved indgang til cafeen hænger smileymærket fra den 15. marts 2022, og ved indgang til selskabslokale hænger kontrolrapporten fra den 15. marts 2022. Virksomheden har fået kontrolbesøg den 31. maj 2024. Begge kontroller havde kontrolresultat "ingen anmærkninger". Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for ophængning af smileymærke, herunder placering.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarerhygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

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

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.

Fødevarestyrelsen

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

01-10-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift