

Kontrolrapport

Virksomhed **HF & VUC Fyn v/DinnerdeLuxe**

ApS

Adresse Kottesgade 2-4

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36930551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

05-02-2020



Tidligere kontrol

Dato	20-02-2019	
Dato		
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Længden på ta' tænger i buffet, styring af tre timers retningslinjen for varme/kolde retter udbudt til salg/"ta' selv" i kundebetjeningsområdet herunder fx. "overnight oat" og evt. genanvendelse heraf samt procedure for at kunder selv producerer juicer og evt. genanvendelse af pulp. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i sandwich afdeling og bageafdeling. Ingen anmærkninger.

Virksomheden har redergjort for produktion af varme- kolde retter, der delvist foregår i virksomhedens køkken på den anden side af vejen, samt transport heraf. Ingen anmærkninger.
Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring indvendigt i køle- og fryseskabe. Følgende er konstateret: Der ses transportfilm indvendigt på lågerne. Køleskabe fremstår rengjorte, og der ses ikke ansamlinger af produktrester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

ELLER Vejledt konkret om aftagning af transportfilmen.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af kundebetjeningsområde, sandwich afdeling og bageafdeling samt baglokale herunder reoler, emfang, ovne og stålborde. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **HF & VUC Fyn v/DinnerdeLuxe**

ApS

Adresse Kottesgade 2-4

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36930551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring fra seneste måned. Ingen anmærkninger.

Det er lidt udfordringer med at se egenkontrollen længere tilbage, virksomheden har et nyere elektronisk egenkontrolprogram.

Konkret vejledt om at egenkontroldokumentationerne skal kunne ses tilbage til sidste kontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: Virksomhedens fødevareaktiviteter herunder opdatering af risikopoint. Registreringerne er dækkende for virksomhedens aktiviteter. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

05-02-2020

Dato