

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Comwell H.C. Andersen**

ODEON

Adresse Claus Bergs gade 7

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 29516200

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

24-11-2022



Tidligere kontrol

Dato 23-06-2022



Dato 07-01-2022



Dato 08-04-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i virksomhedens køleenheder, opbevaring samt adskillelse i kølerum til morgenmad, kontrolleret mundtlige procedurer for håndtering af adskillelse af produktion af fødevarer i køkkenet.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Længde af tænger i buffet, virksomheden har skåret brød ud på forhånd og lagt tænger til at tage med, kontrolleret procedurer for håndtering af overvågning af buffet, under tilsynet er der også overvågning af buffeten.

Virksomheden udbyder handsker og sprit flere steder ved buffet, ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden redegør mundtligt for tidsstyring af buffet, virksomheden anvender 3 timers retningslinje, kokken redegør for at udskift oftest sker inden for de første to timer, ved opfyldning af mindre portionsanretninger sørger virksomheden for at fylde op bagfra og rykke det ældste forrest. Mundtlig procedure for varmeholdigste/ny produktion af fødevarer, ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk