

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OK Huset Gurli/Vibeke**

1.Sal
Adresse Hannerupgårdsvej 35
Postnr./By 5230 Odense M
CVR-nr. 43524828

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-06-2023



Tidligere kontrol

Dato 16-09-2019	
Dato 23-11-2018	
Dato 13-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk håndvask samt mundtlige procedurer for nedkøling herunder nedkøling af suppe produceret dags dato og sat til nedkøling kl. 7.00.

Virksomheden kan mundtligt redegøre for procedurer ved nedkøling herunder at nedkølingen sker på under 4 timer, at nedkøling sker i beholdere med stort overfladeareal samt brug af indstikstermometer til måling af temperatur undervejs, ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om mulige løsningsforslag til at benytte Fødevarestyrelsens værktøj SITTI.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, beskrevne procedurer samt stikprøvevis dokumentation for nedkøling fra april 2023 til d.d..

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomhedens 2 køkkener (stuen og 1. salen) er lagt sammen, da der ikke længere bliver lavet varm mad i stuen. Køkkenet i stuen anvendes hovedsagligt kund til opbevaring og en begrænset varmbehandling.

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk