

Kontrolrapport



Virksomhed **Oddesund Kiosk & Bistro ApS**

Adresse **Hovedvejen 6**

Postnr./By **7790 Thyholm**

CVR-nr. **35052429**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
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	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

23-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-01-2019	
Dato	15-11-2017	
Dato	10-03-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum køleskabe, fryser og glasmonter i butikken. Kontrolleret adskillelse af fødevarer i kølerum og køleskabe, samt kontrolleret korrekt emballering af fødevarer i køleskabe og fryser, således der ikke sker kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklar fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkken og på personaletoilet, herunder kontrolleret at der er tilstrækkelig med håndvaske i virksomheden i forhold til aktiviteter og arbejdsområder. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kontrolleret virksomhedens toiletforhold vedrørende placering af personaletoilet.

Virksomhedens personaletoilet har ikke et direkte forrum, men der er direkte adgang til et større gangareal, gangarealets størrelse gør, at det er overvejende sandsynlig, at der kan transporteres fødevarer igennem lokalet uden direkte risiko for kontaminering af fødevarerne der transporteres uemballerede. Virksomheden har også ismaskine i lokalet udenfor personaletoilet, så virksomheden oplyser at der findes en løsning på etablering af forrum snarest. .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Oddesund Kiosk & Bistro ApS

Adresse Hovedvejen 6

Postnr./By 7790 Thyholm

CVR-nr. 35052429

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om forrum i forbindelse med personalettoiletter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Virksomhedens køleskabe i køkkenet.

Følgende er konstateret: Det er konstateret, at dobbelt køleskab med glaslåger har rustbelægninger på flere hylde, ligeledes er bundstykket på ydersiden stykker og køleskabe er derfor ikke tilstrækkelig rengøringsvenligt, virksomheden oplyser, at køleskabet udskiftes snarest.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Kontrolleret vedligeholdelse af ismaskine, opvaske område, herunder opvaskemaskine, køle/fryse anordninger generelt i virksomheden. Kontrolleret vedligeholdelse af lofter, gulve og vægge i serveringsområdet samt i kølerummene. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens egenkontrol program vedrørende vedligeholdelse af virksomheden. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse i forhold til vedligeholdelse. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, tilstrækkelig varmeholdelse af fødevarer og tilstrækkelig nedkøling af fødevarer for perioden fra 1. februar 2019 til dags dato. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram via dokumentation af januar 2019. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens information om allergene ingredienser, virksomheden skilter med, at oplysninger kan fås på forespørgsel. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

23-07-2019

Dato