

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Odin**

Adresse Finderupsvej 27

Postnr./By 6900 Skjern

CVR-nr. 41445319

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

10-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 22-04-2022



Dato 02-12-2021



Dato 26-08-2021



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Gennemgået procedurer for

arbejdsgange særligt i forhold til buffetservering:

-Anvendelse af passende serveringsbestik ved skåle og fade på

buffet. -Opfyldning og skift af skåle og fade på buffeten,

herunder også styring af tid eller- og temperatur samt

håndtering af rester. -Personalets overvågning af buffeten.

-Mulighed for gæsterne kan vaske eller desinficere hænder,

inden de går til buffeten.

-Gæsternes adgang til rent og ubrugt service ved buffeten.

Procedurer for personalets hygiejnisk vask og aftørring af

hænder samt håndvasken er tilgængelig,

således der undgås krydskontaminering, under håndtering af

buffeten, opvasken, håndtering af fersk kød og spiseklare retter.

Virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet,

temperaturgrænserne er overholdt og opbevaring foregår

hensigtsmæssig således krydskontaminering undgås.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Mangelfuld

rengøring af gulve i hjørner, under inventar i køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk