

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OK Plus**

Adresse Viborgvej 15

Postnr./By 8882 Fårvang

CVR-nr. 25791711

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-03-2023



Tidligere kontrol

Dato 25-04-2022	
Dato 20-01-2022	
Dato 05-01-2022	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i betjeningsområde og i produktionskøkken samt opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, herunder temperaturmåling i køleenheder, hvor der opbevares fødevarer med regelfastsat kølekrav.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Opvaskemaskiner, synlige produktbærende overflader, køleenheder i tilvirkningsområder, varmholdesskab samt område omkring bland-selv-slik.

Følgende er konstateret: I køleenhed i butiksområde, hvor der bl.a. opbevares drikkevarer, pålæg og mælk, ses der små sorte pletter enkelte steder på hyldeforkanterne, og der ses orange belægningsnede i risten, hvor vandet løber væk. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for renholdelse og vejledt konkret om øget rengøringsfrekvens i køleenhed.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af gulv i tilvirknings- og betjeningsområde.

Følgende er konstateret: På gulvet i virksomhedens tilvirknings- og betjeningsområde, hvor der bl.a. laves sandwiches, pizza og

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **OK Plus**

Adresse Viborgvej 15

Postnr./By 8882 Fårvang

CVR-nr. 25791711

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kebabruller, ses der en revne i gulvet, og der ses små pletter med ansamlinger af snavs. Gulvet består af små stenlignende enheder, hvor der ses huller ned mellem enhederne. Virksomheden oplyser at gulvet er vanskeligt at renholde, og at vandet løber ned i gulvet mellem enhederne. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af fødevarelokaler, herunder af gulve i lokaler, hvor der tilberedes, behandles eller forarbejdes fødevarer, og vejledt konkret om løsningsmuligheder og vedligeholdelsesplan.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, opvarmning og varmholdelse samt virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for samme aktiviteter i perioden fra den 01.11.22 til d.d.

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

13-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk