

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odinscentret**

KØKKEN

Adresse Odinsvej 20

Postnr./By 4270 Høng

CVR-nr. 29189595

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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

31-10-2023



Tidligere kontrol

Dato 17-02-2022



Dato 20-02-2020



Dato 20-09-2019



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl og frost, herunder strikprøvevise temperaturmålinger på køl og frost. Virksomheden har mundtligt redegjort for gode arbejdsgange i forbindelse med datomærkning af anbrudte fødevarer, ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken med tilvirkningsborde, køleskabe herunder bund, hylder og lister, ovne, røremaskine, grøntsagsrum, kolonialrum samt lagerlokaler i kældere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Lagerlokaler i kældere, herunder at vinduer og døre samt gulvpaneler og at rørføring ved loftet slutter tæt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyseblanketter for opbevaring og varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater

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

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Odinscentret**

KØKKEN

Adresse Odinsvej 20

Postnr./By 4270 Høng

CVR-nr. 29189595

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

for varemottagelse, opbevaring og varmebehandling fra september 2023 til dags dato.

Mærkning og information: Ikke kontrolleret, kun vejledt: Vejledt generelt om regler for sporbarhedsdokumentation samt vejledt generelt om løsningsmuligheder for at vedlægge obligatoriske mærkningsoplysninger på ompakkede nedfrosne fødevarer som fx at klippe mærkningen fra original emballage ud og lægge ved.

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

31-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk