

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Otiumgården, Otiumvej 7A**

Adresse **Otiumvej 7**

Postnr./By **9000 Aalborg**

CVR-nr. **29189420**

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

07-05-2024



Tidligere kontrol

Dato 26-08-2022	
Dato 05-05-2022	
Dato 03-03-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden modtager halvfabrikata /forstegte og tilberedte fødevarer.

Under tilsynet opbevares følgende i køleskab Bøf lindstrøm hvor opbevaringsbetingelser og tilberedningsanvisning fremgår af emballagen som opvarmes til minimum 75 grader, og spiseklar kold kartoffelsalat, hvor opbevaringstemperatur angives som opbevares ved max. 5 grader celcius. Temperatur kontrolleres i køleskab. OK.

Under tilsynet opvarmes kartoffelgratin i bakke i ovn, virksomheden gør mundtlig rede for procedure for tilberedning af kartoffelgratin.

Virksomheden fremviser tilberedningsanvisning for opvarmning af kødretter og andre retter i bakker med film, den mundtlige redegørelse fra virksomhedens procedure for tilberedning stemmer overens med fremgangsmåden angivet af producenten.

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 **Otiumgården, Otiumvej 7A**

Adresse Otiumvej 7

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29189420

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse angiver opvarmning som kritisk kontrol punkt, virksomheden vejledes generelt omkring at opdatere risikoanalysen så den stemmer overens med virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram om tilvirkning af mad og tilberedningsprocedure for tilberedning af kølemad, samt tilberedning af retter modtaget klar til servering/klar til varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling i perioden marts 2023 til dags dato.

Virksomheden vejledes omkring fastsættelse af frekvenser.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

07-05-2024

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk