

Virksomhed **Odd Fellow Bygningen**Adresse **Koldingvej 1**Postnr./By **7100 Vejle**CVR-nr. **63864218**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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 ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

29-10-2013**Tidligere kontrol**

Dato	26-10-2012	
Dato	18-10-2011	
Dato	21-12-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: opbevaring og adskillelse i

virksomhedens køle- og frostenheder samt set at der er

faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring og vedligeholdelse af køkken, anretter lokale. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: set dokumentation for kontrol af

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer og opvarmning for

perioden maj til dags dato. Vejledt om at virksomhedens

risikoanalyse skal være tilgængelig for kontrollen.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af

kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne.

Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift