

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **The Lodge Billund**

Adresse Nordmarksvej 3

Postnr./By 7190 Billund

CVR-nr. 42645850

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
24-02-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 07-10-2021	
Dato 15-04-2021	
Dato 02-07-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk håndvask. Opbevaring af fersk fisk. Målt temperatur.

Adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomhedens afbrækker maskine til formning af boller fremstår med snavs i samlinger og kroge samt at der ses afslag af maling forskellige steder på maskine. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om rengøringsfrekvens samt vedligeholdelse.

Kontrolleret: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseenheder, bordflader i køkkenområde, emfang samt stikprøvevis set rent udstyr herunder spækbræt. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret: Virksomhedens procedurer for oplysning af allergener samt gennemgået markedsført kød i menukort stemmer overens med virksomheden varelager. Ok.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden oplyser navneskifte og dette er foretaget d.d. Ok.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk