

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ølgod Hallerne S/I**

Adresse **Skolegade 18**

Postnr./By **6870 Ølgod**

CVR-nr. **29794812**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
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

06-12-2022



Tidligere kontrol

Dato	01-12-2021	
Dato	27-10-2019	
Dato	27-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

kontrol er udført uden produktion i virksomheden.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder temperaturer, emballering og adskilles af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt set adgang til hygiejniske håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Set rengøring af køkken, køkkeninventar og lokaler, herunder friture, pølsesteger, koldjomfru og mikroovn, samt udstyr og redskaber der kommer i kontakt med fødevarer. Følgende er konstateret: der ses begyndende snavs og små dråber af kondens i kølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. De der under dagens tilsyn ikke forefindes fødevarer der skal anvendes af virksomheden. Vejledt generelt om reglerne at i lokaler hvor der skal opbevares fødevarer skal holdes rene og i god stand.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost, samt opvarmning og nedkøling fra sidste kontrolbesøg til dags dato. Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk