

# Kontrolrapport



Virksomhed **Odd Fellow Logen**

Adresse Vasevej 35

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 33896832

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          |          |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| 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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

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

Denne kontrol, dato

**14-03-2018**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 18-10-2016 |  |
| Dato | 29-10-2014 |  |
| Dato | 13-11-2012 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at der er temperaturregulerede håndterings- og opbevaringsforhold af tilstrækkelig kapacitet til, at fødevarer kan holdes ved en passende temperatur, og indrettet således at temperaturen kan overvåges og registreres. Ingen anmærkninger.

Procedurer ved nedkøling af fødevarer er kontrolleret. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at redskaber, udstyr og inventar er opbevaret/anbragt således, at dette og omgivelserne kan rengøres på passende vis. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Indvendig i emfang over komfur er overfladen rusten og maling skaller af. Virksomheden oplyser, at der findes en løsning herpå.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Øvrig kontrol af vedligehold gav ikke anledning til anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperaturer og varmebehandling for perioden fra



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport

Virksomhed Odd Fellow Logen

Adresse Vasevej 35

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 33896832

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

den 1. januar 2017 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om hvornår og på hvilke fødevarer det er relevant at dokumentere nedkøling af samt vejledt om udfyldelse af årlig revision af egenkontrollen.

Nyeste eksempel på egenkontrolprogram fra Fødevarestyrelsen er gennemgået på tilsyn. Virksomheden oplyser, at denne hentes og implementeres. Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden i ikke færdigpakkede fødevarer kan oplyse om allergene ingredienser. Virksomheden redegjorde for procedurer som sikrer, at allergene ingredienser kan oplyses til kunden umiddelbart. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for indhentning af information om faste gæsters allergier samt procedurer som sikrer, at faste gæsters allergier er kendt for alle ansatte. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at skiltning med, at oplysninger om, at allergene ingredienser kan fås ved henvendelse til personalet, skal være ophængt synligt for gæster.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

14-03-2018

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift