

Kontrolrapport



Virksomhed **Odd Fellow Loge**

Adresse **Siriusvej 3**

Postnr./By **4500 Nykøbing Sj**

CVR-nr. **31715814**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

30-01-2019



Tidligere kontrol

Dato	08-11-2017	
Dato	13-09-2017	
Dato	06-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Adgang til en vask der ikke anvendes til andet end håndvask når der produceres, samt opbevaringstemperatur i køle- og frostenhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, med lagerrum, samt inventar begge steder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af inventar i køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse og opbevaring fra oktober 2018 til dato. Konkret vejledt om at opvarmning er både produktionstemperaturer og genopvarmningstemperaturer.

Godkendelser m.v.: Vejledt generelt om regler til indretning af køkkener, herunder at man på www.fvst.dk kan finde oplysning om hvor der står beskrevet, hvilke krav der er til indretning, deriblandt adgang til håndvask og adgang til toiletfaciliteter med videre. Reglerne er beskrevet i Hygiejneforordning 852/2004 kapitel 1.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk