

Kontrolrapport



Virksomhed **Lysningen**

Adresse **Østerdalen 2-4**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **35209115**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
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

01-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	04-09-2020	
Dato	05-09-2019	
Dato	21-09-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring af fødevarer med og uden kølekrav, temperaturer i køle- og fryseenheder, mundtlig procedure for levering af koldt og varmt mad til forskellige afdelingskøkkener. Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af vaskbare overflader i køkken, samt renholdelse af kold-/varmeskabe beregnet til mad til afdelingskøkkener.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for levering af kolde og varme retter til forskellige afdelingskøkkener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling af fødevarer samt dokumentation for målte temperaturer ved levering af kold og varm mad til afdelingskøkkener.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed via følgeseddel på rød-/ og hvidvin uden alkohol. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Lysningen**

Adresse **Østerdalen 2-4**

Postnr./By **5260 Odense S**

CVR-nr. **35209115**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Fulgt op på anonym henvendelse vedr. 4 afdelingskøkkener der ikke er registreret ved Fødevarestyrelsen. Hovedkøkken modtager og opbevarer færdigtilberedt mad fra centralkøkken, hovedkøkkenet sørger dagligt for morgenmad, frokost (opvarmet færdigretter) og aftensmad (smørrebrød de selv smører). Afdelingskøkkenerne har et lille lager af supper, de kan opvarme i nødstilfælde, denne behandling ses som en bagatel og afdelingskøkkenerne skal med de nuværende aktiviteter ikke være registreret ved Fødevarestyrelsen.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

01-12-2021

Dato