

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ODD FELLOW LOGERNES Restaurant**

Adresse Jernbanegade 3

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 13711887

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

09-12-2022



Tidligere kontrol

Dato 06-11-2019	
Dato 28-09-2017	
Dato 01-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning. Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Følgende er konstateret: I køleskab opbevares en 20 l. spand med ca. 15 l. tartelet fyld som er sat til nedkøling kl. 19 aften før, der måles 10 grader i kerne temperatur målt med kaliberet indstiks termometer. Køleskab blev målt til 5,1 med kaliberet luft termometer. Virksomheden havde følgende bemærkninger det kasserer vi med det samme. Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden. Vejledt konkret om mængder ved nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevarings temperatur, adskillelse af fødevarer på køl samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: I køleskab hvor der opbevares drikkevare fremstår ventilations risten med mørk belægning.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om frekvens for rengøring.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **ODD FELLOW LOGERNES Restaurant**

Adresse Jernbanegade 3

Postnr./By 4700 Næstved

CVR-nr. 13711887

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken og the køkken herunder gulv, vægge, bordoverfalder og opvaskemaskine

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af udstyr.

Det indskræpes, at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Følgende er konstateret: Kurve til opvaskemaskine fremstår med afskallet belægning og synlig rust, 2 gummilister på det store køleskab fremstår flækket. Røremaskinen fremstår med afskallet maling, Rørføring ved arbejdes bord fremstår med afskallet maling og net hulske fremstår med løstsiddende metal. Æggedeler fremstår med slidt belægning.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Jeg kassere hulskeer med det samme. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages, se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for emner varemottagelse, opbevaring opvarmning og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkølings temperaturer for perioden januar 2022 til dags dato.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. jvf cvr. virk. og fødevareaktiviteter samt opdatering af aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

09-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk