

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Lille Odinshøj**

Adresse Lille Odinshøj 1

Postnr./By 3140 Ålsgårde

CVR-nr. 33030436

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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. Vises for indskærpelser givet før 2022

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	
<b>08-03-2022</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 07-10-2021	
Dato 30-06-2021	
Dato 22-07-2020	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Udleveret flyer om Smileyændringer i 2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask i produktionskøkken og personaletoilet. Opbevaringstemperatur, adskillelse og tildækning af fødevarer i køle- og fryseinventar samt kølerum. Personale bærer egnet og rent arbejdstøj. Mundtlig gennemgået virksomhedens buffet procedurer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med emfang, kipsteger, tætningslister i køle- og fryseinventar, hylder i kølerum samt vægge. Lager med inventar, personaletoilet samt buffetområde. Vejledt konkret om renholdelse af opvaskemaskiner langs hjørner og kanter. Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Vægge i produktionsområde og tætningslister i køleinventar. Ingen anmærkninger. Virksomheden har fremvist aftale for vedligeholdelse af afløb i produktionsområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis set virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarming og nedkøling for

## Fødevarestyrelsen

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

1 time 10 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift





# Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Lille Odinhøj**

Adresse Lille Odinhøj 1

Postnr./By 3140 Ålgårde

CVR-nr. 33030436

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

perioden sidste kontrol 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. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

08-03-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift