

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vikingehuset**

v. Knud Erik Theill

Adresse Jels Vestergade 3

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 12696981

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

17-07-2018



Tidligere kontrol

Dato	06-03-2018	
Dato	01-12-2016	
Dato	10-04-2014	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler/udstyr.

Det indskærpes, at lokaler/udstyr, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene og i god stand.

Følgende er konstateret: Emfang over komfur fremstår med gamle fedtbelægninger. Blæser i kølerum fremstår med snavs og spindevæv. Lampe i køler er belagt med skidt. Under bordene i barområde er der store spindevæv. Gulv på tørvarelager herunder også bag fryser er beskidt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi har gjort hovedrent.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol.

Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Skadedyrsikring.

Følgende er konstateret: Bagdør gaber i bunden. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da der ikke er tegn på skadedyr i virksomheden.

Vejledt konkret om at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved



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

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Vikingehuset**

v. Knud Erik Theill

Adresse Jels Vestergade 3

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 12696981

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvarmning og nedkøling i perioden fra opstart af nye aktiviteter til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder egenkontrolprogram.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret om virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens registrering er ikke dækkende for aktiviteterne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden telefonisk har meddelt om ændringerne men blot ikke fået registeret dem.

Vejledt konkret om at virksomhedens registrering skal være dækkende for virksomhedens aktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

17-07-2018

Dato