

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Gode Vikings Bistro**

Adresse **Esmosevej 11**

Postnr./By **4305 Orø**

CVR-nr. **43906178**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

01-09-2023



Tidligere kontrol

Dato **27-06-2023**



Dato

Dato

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af 3 forbrugeranmeldelser hvoraf en omhandler sygdom.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: På baggrund af at oplysningerne om sygdom i et selskab, der spiste i restauranten den. 27.08.2023, kan være forenelige med sporedannende bakterier såsom B. cereus eller Cl. perfringens, er virksomhedens mundtlige procedurer og håndtering af de serverede retter gennemgået. Virksomheden oplyser at oksestegen brunes af, koges mør samt varmholdes i ovnen ved 120 grader celcius i mellem 30 og 60 minutter forud for udskæring og servering straks herefter. Sovsen tilvirkes af afkog fra stegen som sies, koges og tilsættes hhv. mel til jævning, salt og peber, evt. kulør, evt. fløde samt vildtkrydderi, hvorefter den opkoges og varmholdes på komfuret til servering. Kartofler og grønsagsblanding opkoges og serveres straks. Virksomheden oplyser at de kasserer evt. rester, da menuen gammeldags oksesteg tilvirkes på bestilling. Gennemgået virksomhedens procedurer for fremstilling af hønsesalat til forret. Virksomheden modtager fersk kyllingebrystfilet fra grossist som herefter koges mørt, nedkøles samt opblandes hhv. cremefraiche, mayonnaise, salt, peber, færdigtilberedte asparges. Herefter køles hønsesalaten indtil udportionering forud for servering. Det har ikke været muligt

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 45 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 **Den Gode Vikings Bistro**

Adresse Esmosevej 11

Postnr./By 4305 Orø

CVR-nr. 43906178

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

for Fødevarestyrelsen at tage kontakt til andre selskaber, da virksomheden ikke længere har kontaktoplysninger på selskaber der spiste i restauranten den pågældende dag. Vejledt generelt om regler for opvarmning/genopvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for kontaktfri affaldsspand til udsmidning af aftørningspapir.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: hylde til venstre for indgangen i kølerummet fremstod med flere mørke plamager ca. 2x2 mm jævnt fordelt på undersiden af nederste og næstnederste hylde, produktionsvasken i rummet ved ovnene fremstod med brune belægninger omkring afløb, spindelvæv over afløbet samt brun afkradselig belægning på ca. 2-3 mm tykkelse i området over gevindet til tuden på armaturet, gummilister på alle tre døre til kølemontre under den kolde jomfru i det kolde afsnit fremstod med fugtige sorte skimmellignende plamager, gummiliste på døren til frostskalet i produktionskøkkenets varme afsnit fremstod med gullige afkradselige produktrester af ældre dato, hylde til opbevaring af rene drikkeglas i barområdet fremstod med tynd brunlig belægning. Fotodokumentation af ovenstående forhold er optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi iværksætter grundig rengøring. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: spiseområde samt kundetoilet.

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: gummilister på alle 3 kølemontre under koldjomfru i det kolde afsnit fremstod med revner flere steder, gummiliste på frostskalet i det varme afsnit fremstod med revne på ca. 30 cm's længde, bordplade til produktionsvask, bordplade overfor produktionsvasken samt bordplade ved indgangen til det varme afsnit fremstod alle 3 med ujævn overflade ved afslutningen i form af blottet træ/spånplade.

Fotodokumentation af forholdene er optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi udskifter listerne i løbet af maksimalt en måned. Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan

Fødevarestyrelsen

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

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Den Gode Vikings Bistro**

Adresse **Esmosevej 11**

Postnr./By **4305 Orø**

CVR-nr. **43906178**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Kontrolleret foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Det indskræpes, at der skal træffes passende foranstaltninger til bekæmpelse af skadegørere. Følgende er konstateret bagdør til opvaskelokalet mod nord fremstod med ca. 30 cm åbning i fluenet langs den venstre karm samt 3x3 cm åbning i nederste højre hjørne af nettet, bagdør til opvaskelokalet mod vest fremstod med ca. 5x5 cm åbning langs karmen i nederste højre hjørne af nettet. Fotodokumentation er optaget. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det finder vi en løsning på. Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Vejledt generelt om regler for skadedyrssikring af fødevarevirksomheder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for hhv. modtagelse af kølevarer, opbevaring af varer på køl, opvarmning, nedkøling samt varmholdelse. Vejledt konkret om løsningsmuligheder for fastsættelse af fast frekvens for dokumentation af udført egenkontrol for kritiske kontrolpunkter. Vejledt generelt om regler for tilpasning af risikoanalysen til virksomhedens aktiviteter.

Følgende er kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse, opbevaring, opvarmning, nedkøling og varmholdelse for perioden 01.08.2023 til dags dato.

Virksomheden har ikke dokumenteret opvarmning og nedkøling fra d. 15.08.2023 til dags dato. Virksomheden har oplyst at deres fastsatte frekvens for dokumentation af opvarmning og nedkøling er fastsat til 1 x ugentligt. Vejledt generelt om regler for dokumentation af egenkontrol herunder at virksomheden bør følge sin fastsatte frekvens for dokumentation.

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

01-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk