

Kontrolrapport



Virksomhed **Jels Vikingspil, "Valhalla"**

John Nielsen

Adresse **Søvej, Jels**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **61193014**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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	12-07-2016	
Dato	09-07-2014	
Dato	10-07-2012	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder kontrolleret temperaturer, emballering og adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost. Samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask. Virksomheden har redegjort for procedurer i forbindelse med håndtering af buffet leveret fra anden registeret virksomhed samt håndtering af rester fra samme. Set funktionsdygtigt indstikstermometer. Temperatur i varmholdt grillpølse målt til 83 grader.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af tilvirkningsområde, bar, serveringsområde samt baglokale.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af lokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning i perioden fra sidste tilsyn til dags dato. Vejledt virksomheden konkret i at dokumentere varemottagelse.

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for information om allergene ingredienser i buffet menu. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk