

Kontrolrapport



Virksomhed **Jels Voldsted**

Adresse **Koldingvej 2**

Postnr./By **6630 Rødding**

CVR-nr. **13270678**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

18-03-2019



Tidligere kontrol

Dato	01-03-2018	
Dato	06-09-2016	
Dato	03-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionslokale, opvask, kølerum og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionslokale, kølerum, køleskabe og produktionsinventar.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: : Virksomhedens dokumentation for kontrol af temperaturer ved varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden oktober 2018 - marts 2019.

Følgende er konstateret: egenkontrolprogrammet beskriver dokumentation af nedkøling hver 2. måned. Sidst dokumenteret i oktober 2018. Der er fortaget nedkøling i december/januar uden dokumentation. Der nedkøles og gemmes få rester.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed Jels Voldsted

Adresse Koldingvej 2

Postnr./By 6630 Rødding

CVR-nr. 13270678

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere og elever i køkkenet i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

18-03-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift