



Fødevarestyrelsen

# Kontrolrapport

Virksomhed **Ringkøbing if klubhus**Adresse **Fasersled 2**Postnr./By **6950 Ringkøbing**CVR-nr. **13707715**

| 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.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            |          |
| Kemiske forureninger               |          |
| Emballage m.v.                     | 1        |
| 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

**12-05-2015**

## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 13-05-2014 |  |
| Dato | 21-05-2013 |  |
| Dato |            |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder. Gennemgået procedurer for opvarmning af pølser samt håndtering af rester. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: kunde og betjeningsområde, køkken, lager samt personalefaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kunde og betjeningsområde, køkken og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturkontrol af køle og fryseanordning, opvarmning samt varemodtagelse for perioden 26-01-2015 til d.d,

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Mærkning og korrekt anvendelse af fødevarekontaktmaterialer (engangskopper og låg) kontrolleret. Ingen anmærkninger

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)