

Kontrolrapport

Virksomhed **Restaurant Nordic ApS**

Adresse **V Strandgade 1**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **41218126**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
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

02-06-2021



Tidligere kontrol

Dato **14-05-2020**



Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 3 timer ved omhældning til mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Spurgt ind til måling af kernetemperatur i fødevarer.

Virksomheden redegjorde for måling midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt desinfektion af spyd på termometer før og efter brug.

Vejledt generelt om, at døre i køkkenlokaler, som ønskes åben ud mod omgivelser, skal forsynes med insektnet.

Hygiejne: Rengøring: Rengøring i køleskabe i køkken 2 og kølebord i køkken er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse.

Følgende er konstateret: Skriftlig risikoanalyse for tilberedning ved sous vide er ikke udarbejdet.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrollrapport

Virksomhed Restaurant Nordic ApS

Adresse V Strandgade 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 41218126

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser, at de ikke altid har tilberedning ved sous vide på menuen og tog under tilsynet straks kontakt til udbyder af egenkontrollen for udbedring heraf. Inden tilsynets afslutning var der fulgt op herpå. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om, at virksomheden skal udarbejde en skriftlig risikoanalyse, der er dækkende for alle virksomhedens aktiviteter.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter for information om allergene ingredienser: Indhold af gluten og mælk i Menuire stegt fisk med citroncreme samt selleri og soya i Svinebryst med aromatisk bouillon. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter i menukort og på hjemmeside, med at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

02-06-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift