

Kontrolrapport



Virksomhed **Turistgrillen**

Adresse **Badevej 17**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **16243035**

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

17-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	13-02-2018	
Dato	02-05-2016	
Dato	26-06-2014	

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 på køl. Ok. Vejledt generelt om nedkøling i mindre beholdere med stor overflade.

Temperatur ved stegt hakket oksekød under nedkøling er målt til 18 °C. Virksomheden redegjorde for nedkøling start for ca. 1 time siden. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at virksomheden er i besiddelse af egnet og brugbart termometer til måling af kernetemperatur ved varmebehandling og nedkøling. Ingen anmærkninger.

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

Opbevaringstemperaturer i kølemøbler er kontrolleret uden anmærkninger.

Vejledt generelt om brug af 3-timers rettesnor for fødevarer i kantiner i pizzaafdeling og sandwichafdeling.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at yderdøre er



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Turistgrillen**

Adresse **Badevej 17**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **16243035**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

tætssluttende og monteret med fluenet hvis de ønskes åben ud mod omgivelser. Virksomheden oplyser, at yderdør i opvaskeområde vil blive forsynet med insektnet, da de ønsker, at kunne have den åbenstående på varme dage. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, nedkøling, varmholdelse og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2021 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at dokumentation af egenkontrollen skal komme hele sortimentet rundt.

Vejledt om nyeste eksempel på risikoanalyse og egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk. Virksomheden oplyser, at de vil opdatere begge dele.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

17-06-2021

Dato