

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ringkøbing Pizza & Grill**

Adresse **Kongevejen 2A**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **31249414**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-04-2023



Tidligere kontrol

Dato	04-03-2021	
Dato	04-06-2020	
Dato	20-11-2019	

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 i mindre beholdere på køl. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer ved nedkøling af kødsovs og kebab.

Virksomheden redegjorde for nedkøling på køl i flade gastronomer og jævnlig omrøring. Ingen anmærkninger.

Vejledt om, at fødevarer under nedkøling kan dampe af på køkkenbordet ca. 15 min., hvorefter det sættes på køl.

Spurgt ind til praktisk udførelse af måling af kernetemperatur i kødsovs. Virksomheden oplyser, at de måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

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

Fremvist Fødevarestyrelsens værktøj SITTI på

Fødevarestyrelsen hjemmeside og udleveret faktaark om fokus på nedkøling.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ringkøbing Pizza & Grill**

Adresse Kongevejen 2A

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 31249414

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Set skriftlige egenkontrolprocedurer for nedkøling og frekvens for dokumentation heraf uden anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling af fødevarer for perioden fra den 1. januar 2023 til dags dato, herunder om der udføres kontrol af nedkøling på relevante produkter og om kontrollen kommer rundt om alle relevante produkter inden for en given periode. Ingen anmærkninger.

Vejledt om nyeste eksempler på risikoanalyse og egenkontrolprogram på Fødevarestyrelsens hjemmeside www.fvst.dk under genveje.

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk