

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Valentino / Ranch**

Adresse **Lodbergsvej 14**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **19776387**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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

31-08-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-07-2023



Dato 14-06-2023



Offentliggørelse af kontrolrapport

Dato 17-05-2023



Hygiejne: Håndtering af fødevarer

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af faktaark på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder at det anbefales at man venter med at håndtere fødevarer til man har været symptomfri i mindst to døgn og at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj.

Kontrolleret: Opbevaring af uemballerede ferske fiskevarer. Følgende er konstateret: Opbevaringstemperatur ved få stykker uemballerede ferske laksestykker er målt til 6,8°C. Temperatur i laksestykker er målt til 6,8°C. Virksomheden kasserede straks laksestykkerne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om, at uemballerede ferske fiskevarer skal opbevares i is under passende forhold, hvor is tilføres så ofte det er nødvendigt, eller ved maksimalt 2°C.

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Valentino / Ranch**

Adresse **Lodbergsvej 14**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **19776387**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Varm køkken: Gummilister i kølebord i varm køkken og gummilister i kølebord med salatkøler har sorte skimmellignende belægninger.

Ben under friture, komfur, og kølebord har kraftige fedtbelægninger og snavs samler sig heri.

Emfang over komfur og friture med åbne fødevarer er snavset og der hænger fedtdråber på lampeskærme og kanter i emfang. Væg og loft er belagt med mørk brunlig støv og snavs. Ben under den ene opvaskemaskine er snavset,

Stor lukket spand med fødevarer i kølerum til juice og ingredienser til salatbar har skimmelvækst på ydersiden.

Ranch afdeling: Hylder i kølerum og gummilister i køleskuffer har skimmellignende belægninger.

Lameller og ved samlinger i siderne ved lameller i isternmaskine er der sorte slimede belægninger.

Kølebord som anvendes til bord uden køl i buffétområde er fedtet og snavset på udvendig side med fastgroede produktrester.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi kasserer istern og slukker maskinen og går straks i gang med rengøring.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger.

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

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået anmærkninger for overtrædelser af fødevarelovgivningen på minimum tre ud af de seneste fire kontrolbesøg. Det giver Fødevarestyrelsen mulighed for at tage skærpede sanktioner i brug under visse forudsætninger.

Fødevarestyrelsen

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

31-08-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift