

# Kontrolrapport



Virksomhed **Søndervig steakhouse**

Adresse **Lodbergsvej 16**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **19105989**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>13-02-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 19-10-2016	
Dato 01-06-2016	
Dato 17-07-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, råvarer, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne, skadedyrssikring, sporbarhed, anprisninger fx på menukortet og registrering fx ved import og samhandel samt væsentligt ændrede aktiviteter. Kontrolleret virksomhedens faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Kontrolleret faciliteter for personaletolet, og vejledt konkret om metode for benyttelse heraf, således kundetoilet ikke benyttes af personale. Kontrolleret skadedyrssikring, herunder baggårdsområde. Vejledt generelt om metode for oprydning heraf, således det er muligt at tjekke for eventuelle skadedyr. Det oplyses, at der i baggårdsområde skal laves fryserum på sigt. Stikprøvevis målt opbevaringstemperatur i køleanordninger og i denne forbindelse kontrolleret, at der holdes en tilstrækkelig adskillelse samt tildækning af fødevarer. Gennemgået procedure for fastsættelse af holdbarhed, herunder udskåret kød og hakkekød. Vejledt konkret om løsningsforslag, for holdbarhed styring heraf evt. med dato mærkning. Vejledt om regler for anvendelse af hakkekød, herunder holdbarhed på 24 timer. Gennemgået procedure for resthåndtering og overvågning af buffet. Ingen anmærkninger.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Søndervig steakhouse**

Adresse Lodbergsvej 16

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 19105989

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende områder uden anmærkninger: Kølerum, isterningmaskine, inventar i tilvirkningsområde, køleskabe, opvaske afsnit og opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at virksomheden kan fremvise et dækkende egenkontrolprogram samt risikoanalyse. Kontrolleret at virksomheden kan fremvise dokumentation af udført egenkontrol. Set udført dokumentation fra virksomhedens opstart 9/2-18 til dags dato, herunder varemottagelse, opbevaring, nedkøling, varmholdelse og opvarmning. Vejledt konkret om metode, for udførelse af opvarmning og nedkøling. Virksomheden oplyser yderligere, at samtlige kølemøbler fremover vil fremgå særskilt af egenkontrollen. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolinformationsblanket.

Mærkning og information: Stikprøvevis kontrolleret at virksomheden kan redegøre for sporbarheden ud fra varesortiment. Kontrolleret at virksomhedens anprisninger i menukort stemmer overens med produkter på varelager. Vejledt generelt om sporbarhedsdokumentation og at denne er tilstede på virksomheden til enhver tid. Vejledt virksomhedens konkret om metode, for at kunne oplyse om allergener til enhver tid samt skiltning heraf. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret at virksomhedens registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

13-02-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift