

Kontrolrapport



Virksomhed **Søndervig steakhouse**

Adresse **Lodbergsvej 16**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **19105989**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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		
20-07-2018		
Tidligere kontrol		
Dato	13-02-2018	
Dato	19-10-2016	
Dato	01-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret

opbevaringstemperatur i varmholdt mad i buffet samt laks i kold buffet. Virksomheden oplyser, at der anvendes 3 timers rettesnor på laks. Kontrolleret virksomhedens fastsættelse af holdbarheder på fersk kød. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Kontrolleret opbevaringstemperatur på fersk fisk i kølerum.

Kontrolleret adskillelse mellem færdigtilberedte fødevarer og ferske kødprodukter i kølerum. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag, for placering af fersk kød og fisk, således der ikke er risici for kontaminering af øvrige fødevarer. Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret baggårdsområde i forbindelse med tilstrækkelig skadedyrssikring, herunder at baggården fremstår rydelig. Følgende er konstateret:

Virksomheden har siden sidste kontrol fjernet en del og etableret kølerum. Dog opbevares der en tønde med vand til rengøring er grill, tønden er ikke tildækket. Yderligere opbevares der en del pantflasker i beholdere der ikke er lukkede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag, således

Kontrolrapport

Virksomhed **Søndervig steakhouse**

Adresse **Lodbergsvej 16**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **19105989**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

der foretages passende foranstaltninger for tilstrækkelig skadedyrssikring, herunder at vand, flasker og generel affald opbevares i lukkede beholdere, så skadedyr ikke har tilgang hertil. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens procedure for vedligehold og skadedyrssikring i egenkontrolprogram og vejledt om, at følge fastsatte procedurer herfor. Stikprøvevis kontrolleret dokumentation af egenkontrol i forbindelse med varemottagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og varmeholdelse samt nedkøling af fødevarer i perioden for marts 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhedsdokumentation på følgende fødevarer: Oksemørbrad, kalkuncuvette, rødspættefileter. Virksomheden har fremvist dokumentation herfor. Ok. Virksomheden er yderligere vejledt konkret om krav til sporbarhedsdokumentation, herunder fødevarer indkøbt i diverse supermarkeder. Ok.

20-07-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift