

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	
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	
17-10-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 20-07-2018	
Dato 13-02-2018	
Dato 19-10-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Målt temperatur i buffet med varmholdte retter samt i kølekrævende produkter i salatbar. Følgende produkter er målt i den varmholdte buffet: Hotwings, frikadeller, flødekartofler, mørbradgryde, 2 forskellige saucer. Mørbradgryde og saucer måles til +65 grader. Øvrige produkter måles til under 65 grader. Virksomheden oplyser, at man er bekendt med problemet, men at buffeten kun kører i 3 timer af gangen og at spareribs, frikadeller, hotwings, kartofler og øvrige produkter under 65 grader kasseres efter 3 timer. I denne forbindelse er det kontrolleret, hvilke rester virksomheden opbevarer i kølerummet.

Kontrolleret procedure for resthåndtering af salatbuffet og varmholdt buffet. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af produktionskøkken og opvask samt køkken i restaurant, herunder udstyr, inventar og overflader. Vejledt generelt om metode til renholdelse af svært tillgængelige områder i opvaskeafdelingen, herunder gulv og rørføringer bag

Kontrolrapport

Virksomhed **Søndervig steakhouse**

Adresse Lodbergsvej 16

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 19105989

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

opvaskebord. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation af egenkontrollen i forbindelse med varmholdelse, opvarmning, nedkøling, opbevaringstemperatur og varemottagelse i perioden for august 2017 til d.d. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret procedure for holdbarhedsstyring af klargjorte produkter i kølerum samt udkårede kødprodukter. Virksomheden har mundtligt redegjort herfor. Virksomheden er konkret vejledt om løsningsforslag for holdbarhedsstyring af kødprodukter, herunder datomærkning. Ok.