

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30912667**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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	
12-11-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 30-08-2018	
Dato 25-01-2018	
Dato 16-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsynet er foretaget som opfølgning på henvendelse på mistanke om fødevarebåren sygdomsudbrud.

Der er i forbindelse med indtagelse af fødevarer produceret i virksomheden konstateret udbrud af fødevarebåren sygdom.

Virksomheden valgte, at stoppe produktionen og lukke køkkenet ned søndag middag, hvorefter nulstilling blev foretaget.

Der er udført ekstra rengøring og desinfektion af lokaler, inventar og udstyr, og der er foretaget vurdering af kassation af fødevarer siden virksomheden blev gjort bekendt med de første syge.

Gennemgået produktion af menuer, herunder procedurer og historik for tilberedning, klargøring, varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Ingen anmærkninger. Vejledt konkret om procedurer for nedkøling og genopvarmning samt krav til temperaturkontrol.

Set faciliteter til hygiejnisk vask af hænder og gennemgået skift til arbejdstøj inden køkkenet betrædes. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om at medarbejdere, der har haft diarré eller opkast tidligst må påbegynde arbejde i virksomheden 48 timer efter symptomophør, samt rutiner for håndtering af fødevarer, hvis der er risiko for indirekte smitte fra eksempelvis syge

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse Torvet 18

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30912667

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

familiemedlemmer

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling, slutskylstemperatur i opvaskemaskine samt afvigerapporter i forbindelse med mistanke om fødevarebåren sygdomsudbrud for perioden fra den 1. september 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Set procedurer i egenkontrollen for sygdom, herunder Norovirus hos personale. Ingen anmærkninger.

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



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

12-11-2018

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift