

# 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	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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

**16-11-2018**



## Tidligere kontrol

Dato	12-11-2018	
Dato	30-08-2018	
Dato	25-01-2018	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolbesøget er gennemført på baggrund af henvendelse vedrørende mulig fødevarebåren sygdomsudbrud. Der er i forbindelse med indtagelse af fødevarer produceret i virksomheden, konstateret udbrud af fødevarebåren sygdomsudbrud af to omgange. Ved første kontrolbesøg den 12/11-2018 er virksomheden vejledt om "Nulstilling" af køkkenet. Virksomheden havde her stoppet produktionen i køkkenet indtil "nulstilling" var gennemført. Kontrolbesøget dags dato er udført, da der fortsat indkommer henvendelser vedrørende mulig fødevarebåren sygdomsudbrud. Virksomheden er ved tilsynets start i gang med "nulstilling" af køkkenet igen og køkkenet er igen lukket ned. Virksomheden oplyser, at alle relevante fødevarer er kasseret. Alt service, bestik og udstyr køres igennem opvaskemaskine og overflader vaskes ned med klorholdig blanding. Fødevarer i kølerum er gennemgået og alt i anbrud og produceret efter 1. udbrud er kasseret. Ingen anmærkninger. Virksomheden oplyser, at køkkenet fortsat vil være lukket og der åbnes tidligst mandag efter kontakt til Fødevarestyrelsen. Vejledt konkret om, at virksomheden så hurtigt som muligt, efter henvendelse vedrørende mistanke om fødevarebåren sygdomsudbrud, skal underrette Fødevarestyrelsen herom.

# Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse Torvet 18

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30912667

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt om følgende ved "nulstilling" af køkken:

- 1) Alle fødevarer, der har været håndteret og ikke bliver varmebehandlet før servering kasseres, husk også saltskåle m.m. på borde i restauranten.
- 2) Alt udstyr og alle aktuelle lokaler, herunder håndtag, bordplader, krydderibøtter m.m. desinficeres med klorholdig opløsning.
- 3) Arbejdsbeklædning, viskestykker og karklude vaskes ved min. 60 C.
- 4) Alle medarbejdere, der har haft symptomer inden for de sidste 48 timer, hjemsendes og arbejdet må ikke genoptages før 48 timer efter symptomophør.
- 5) Vejledt om, at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser. Det anbefales generelt, at arbejdstøjet vaskes i virksomheden.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-11-2018

Dato