

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	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
08-03-2019	
Tidligere kontrol	
Dato 16-11-2018	
Dato 12-11-2018	
Dato 30-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder, at man er særligt opmærksom på håndhygiejne og er iklædt egnet og rent arbejdstøj. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret, at der er faciliteter til hygiejnisk håndvask i køkken. Ingen anmærkninger. Kontrolleret brug af handsker ved håndtering af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Obevaringstemperatur, emballering og adskillelse mellem fødevarer i råvare- og færdigvarekølerum er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling og nedkøling for perioden fra den 1. december 2018 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Set frekvensskema for fastsatte frekvenser for dokumentation af egenkontrollen uden anmærkninger. Set risikoanalyse for håndtering af allergen ingredienser. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret om virksomheden i ikke færdigpakkeede fødevarer kan oplyse om allergene ingredienser og, at der skiltes hermed. Virksomheden redegjorde mundtligt herfor. Ingen anmærkninger. Vejledt om løsning for udarbejdelse af materiale som sikrer at allergene ingredienser



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 20 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse Torvet 18

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 30912667

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kan oplyses til kunden umiddelbart. Vejledt generelt om at løsningen skal sikre, at oplysningerne altid kan gives til kunden. Det vil sige, at materialet skal sikre, at personale som ikke er del af produktionen har oplysningerne om indhold af allergene ingredienser i fødevarerne.

Kontrolleret om fødevarer sælges under omstændigheder, der er egnet til at vildlede forbrugerne. Følgende udsagn er kontrolleret: Rødspættefileter, hjemmelavet whiskeysauce og smørstegt.

Ved "smørstegt" anvender virksomheden ikke smør. Øvrig kontrol gav ikke anledning til anmærkninger.

Virksomheden oplyser, at forholdet rettes, således forbrugeren ikke vildledes. Ok.