

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Meatery Ringsted**

Adresse Sct Knudsgade 1, st

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 38762559

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

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	
22-08-2022	
Tidligere kontrol	
Dato 28-09-2021	
Dato 25-11-2019	
Dato 06-12-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevis kontrolleret opbevaring af kølepligtige fødevarer samt facilitet for hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Ydermere kontrolleret virksomhedens mundtlige procedure for varmeholdelse af sauce. Herunder virksomhedens fastsatte temperaturkrav og brug af måleudstyr til overvågning af kritiske kontrolpunkter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Virksomhedens kølediske fremstod med mørke belægninger/hvidlige belægninger i lågen hvor lågen går på. Isterning fremstod med mørke belægninger indvendigt hvor isterninger kastes ud. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for rengøring.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Gennemført dokumentation for gennemført egenkontrol.

Følgende er konstateret: Virksomheden havde flere gange i deres egenkontrol over en længere periode målt identiske temperaturer ved f.eks. opvarmning og nedkøling med samme start, sluttidspunkt og temperaturer.

Ydermere havde virksomheden ved opbevaring og opvarmning ikke fulgt deres fastsatte frekvens for dokumentation.

Fødevestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Meatery Ringsted**

Adresse Sct Knudsgade 1, st

Postnr./By 4100 Ringsted

CVR-nr. 38762559

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Risikoanalyse og egenkontrolprogram var sidst revideret i 2018.

Vejledt generelt om regler for risikoanalyse samt muligheden for opdatering af risikoanalyse, således at den stemmer over ens med de faktiske aktiviteter.

Ejeren oplyste, at han straks ville kontakte deres konsulent og få det opdateret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

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

Mærkning og information: Kontrolleret oplysninger om allergener. Herunder skilt i virksomheden om, at personalet kan oplyse om allergener samt oplysninger om allergener med udgangspunkt i fiktiv case.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr.

Kemiske forureninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen af akrylamid ved fremstilling af pommesfrites.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

22-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk