

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Sandgaarden I/S**

Adresse **Badevej 12**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **35492429**

| Kontrolleret | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer | 1 |
| Rengøring | |
| Vedligeholdelse | |
| Virksomhedens egenkontrol | |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | |
| Uddannelse i hygiejne | 1 |
| 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, 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

| | |
|--------------------------|--|
| Denne kontrol, dato | |
| 12-07-2023 | |
| Tidligere kontrol | |
| Dato 07-02-2020 | |
| Dato 15-03-2018 | |
| Dato 29-08-2017 | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyge), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold. Ydet generel vejledning om norovirus ved gennemgang og udlevering af fakta ark. Gennemgået stikprøvevist procedurer og forholdsregler med virksomhedens medarbejder som er i arbejde i køkkenet under tilsynet, medarbejdere har redegjort for udbredt kendskab til Norovirus.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Instruktion af medarbejdere, herunder også vikarer, i personlig hygiejne; særligt med hensyn til smitte med, og symptomer på, norovirus (roskildesyge), herunder smitemuligheder til fødevarereproduktion via medarbejders syge familiemedlemmer, samt pligt til informering af virksomhedsansvarlig ved fødevarerbårne sygdomme.

Interview af medarbejder i køkken og virksomhedsansvarlig om kendskab til symptomer og smitemuligheder med norovirus (roskildesyge).

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift