

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nordic ApS**

Adresse V Strandgade 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 41218126

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>18-07-2023</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-03-2023	
Dato 27-07-2022	
Dato 02-06-2021	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at fødevarer nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare. Virksomheden redegjorde for hvilke fødevarer der nedkøles og hvordan, mængder under nedkøling på en gang, udstyr til nedkøling samt overvågning af nedkøling. Virksomheden redegjorde for nedkøling fra 65 ned til 10 °C på max 4 timer i gastrobakker med stor overflade på køl. Ingen anmærkninger.

Temperatur ved lasagne lagt sammen med varm bechamelsauce idag, opbevaret i gastrobakke og sat til nedkøling er målt uden anmærkninger.

Spurgt ind til måling i lasagne. Virksomheden måler midt i produktet med indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt konkret om kontrol af indstikstermometer med isvand og kogende vand samt desinfektion af spyd på termometer hver gang før og efter brug.

Virksomheden oplyser, at sæbe- og papirdispensere opsættes ved samtlige vaske i køkken lokaler.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Køleborde.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin nedkøling samt udpegning af dette

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Restaurant Nordic ApS**

Adresse V Strandgade 1

Postnr./By 6950 Ringkøbing

CVR-nr. 41218126

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende nedkøling for perioden fra den 1. marts 2023 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om, at dokumentation af nedkøling foretages på hele sortimentet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Registrering er dækkende for virksomhedens aktiviteter, risikoaktiviteter, kontaktoplysninger og korrekt CVR og p. nr.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

18-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift