

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dirty Ranch Steakhouse**

Adresse Silkeborgvej 5

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44134551

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	
31-01-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 09-01-2024	
Hygiejne: Rengøring	
Dato 08-08-2023	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

kontrolleret temperaturer, tildækning og adskillelse af

fødevarer opbevaret på køl og frost samt kontrolleret faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: skadedyrsikring af døre rundt i virksomheden.

Følgende er konstateret: dør i indgang ud til vejen fremstår

åben i bunden samt lukker ikke helt sammen hele vejen op. der er en glas dør i ind til selve restauranten, men ind til vinafdeling som fremstår åben ud til restauranten, er der gitter lukning som ikke fremstår skadedyrsikret.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmuligheder der sikrer at restaurant fremstår skadedyrsikret.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis

kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til dags dato.

Fødevarestyrelsen

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

50 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Dirty Ranch Steakhouse**

Adresse Silkeborgvej 5

Postnr./By 7400 Herning

CVR-nr. 44134551

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Mærkning og information: Følgende er konstateret: Der findes rejer i lage med sidste anvendelses dato d. 23.01.2024 i kølemøbel i køkkenet. Der findes sild i lage med mindst holdbar til 21.01.2024. Begge fødevarer findes ikke på menukortet og personalet redegør for, at begge varer er anvendt i forbindelse med julearrangement og at disse kasseres straks.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om løsningsmulighed der sikrer, at fødevarer jævnligt tjekkes.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift