

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	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
13-06-2024	
Tidligere kontrol	
Dato 18-07-2023	
Dato 17-03-2023	
Dato 27-07-2022	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer ved opbevaring af kølekrævende fødevarer i køleskabe og køleborde, herunder temperatur ved fersk uemballeret fisk og temperatur i køleskab med fødevarer under nedkøling. Kontrol/aflæsning af termometre i køleskabe og køleborde og virksomhedens fremvisning af hvordan opbevaringstemperaturer måles. Vejledt om procedurer for kalibrering af termometer med kogende vand og isvand. Vejledt generelt om Fødevarestyrelsens online værktøj "Sikre fødevarer".

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og skriftlige procedurer for opbevaring af kølekrævende fødevarer. Virksomhedens udstyr til overvågning af opbevaringstemperaturer samt mundtlige procedurer for anvendelse af udstyr, herunder hvilket udstyr der anvendes ved forskellige målinger samt frekvens for anvendelsen. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk