

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	1
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.	1
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 indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

27-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-06-2021	
Dato	14-05-2020	
Dato		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret, at varmebehandling af fødevarer ved sous vide, foretages med en sådan kombination af tid og temperatur, at fødevarerne er sikre. Virksomheden redegjorde for stigetider, holdetider og temperatur under holdetid. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer og gode arbejdsgange for anvendelse af fødevarekontaktmaterialer til emballering af fødevarer som tilberedes i sous vide. Virksomheden redegjorde herfor. Ingen anmærkninger. Opbevaringstemperaturer i køleskabe er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret, at inventar og maskiner er hele, rengøringsvenlige og uden rust. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret vedligehold af gummilister i kølemøbler.

Gummilister i kølebord er begyndende beskadiget.

Virksomheden oplyser, at dette udbedres. Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på procestrin sikker varmebehandling samt udpegning af dette trin som et kritisk kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperatur, varmebehandling, herunder varmebehandling ved sous vide,

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

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

nedkøling, indfrysning af fisk, pH i fermenterede grønsager og årlig revision af egenkontrollen for perioden fra den 1. januar 2022 til dags dato. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende materiale er kontrolleret: PVC film som anvendes ved sous vide af fødevarer.

Fødevarestyrelsen

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

27-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk