

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30912667**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

05-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-02-2023	
Dato 18-10-2022	
Dato 31-08-2022	
Virksomhedens egenkontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret opbevaringstemperaturer på fødevarer i kølerum ved køkken, kølerum med grønt, koldjomfruer og fryser. Gennemgået procedurer for styring af holdbarhed på fødevarer i kølerum ved køkken. Kontrolleret emballering af fødevarer i kølerum, her under at fødevarer er tilstrækkelige adskilte i forhold til risici for dryp/kontaminering fra ferske råvarer til færdige og serveringsklare fødevarer undgås. Kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder på tjenergang, i køkken og bage afsnit. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Kontrolleret holdbarhedsmærkning af fødevarer af egen produktion og fødevarer der er om hældt i anden emballage end original emballage. Der er flere fødevarer uden datomærkning. Gennemgået procedurer for holdbarhedsvurdering af egne produktioner, som opbevares på køl, enkelte fødevarer med overskreden holdbarheds vurdering, disse blev kasseret på tilsynet. Virksomheden oplyser at der rettes op på datomærkning ved opbevaring på køl i egne emballager .

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om mærkning af fødevarer med dato.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler samt

Fødevarestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30912667**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Følgende er konstateret: Riste i for dampere i kølerum ved køkken og grøntkøler er mangelfulde rengjorte her sidder belægninger som tegn på manglende rengøring, affaldsstativer og rullevogn er mangelfulde rengjorte her sidder belægninger af ukendt art som tegn på manglende rengøring, oven ved væg (gammel Ovn) er mangelfuld rengjort her sidder belægning på hylder låge og sider som tegn på manglende rengøring, em fang og komfur midt i køkken mangelfuld rengjort her er dryp med fedt, mikro ovn mangelfuld rengjort, kogeblus ved kogning af fond er mangelfuld rengjort, på gulvet bag ovne midt i køkken, henstår dunke med sæbe mm. til rengøring af ovne disse bære præg af manglende rengøring og ledninger og væg under mikroovn langs med varmeskab er mangelfuld rengjort,

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at der strammes op på rengøring fremadrettet.

Indskræpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Det er på tilsynet konstateret at der er skiftet lamper i loftet i køkkenet, hvilket har efterladt en del huller i loftet, ligeledes er der i loftet over dåseåbner og indpakningsbord løstsiddende materiale, dette udgår risiko for kontaminering af de fødevarer der tilvirkes og håndteres i køkkenet. Fliser på flere hjørner er revnede og der er slået større stykker af fliserne flere steder i køkkenet. Dette er ikke tilstrækkelig rengøringsvenligt

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden oplyser at der findes en løsning herpå snarest.

Indskræpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende

Fødevarestyrelsen

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

05-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hotel Ringkøbing**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30912667**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, tilstrækkelig varmebehandling af fødevarer, langtidsstegning/susvide og nedkøling af fødevarer. Kontrolleret virksomhedens årlige revision af egenkontrolprogram af 6. april 2023.

Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. samt P. nr og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

05-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk