

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

13-03-2024



Tidligere kontrol

Dato	13-12-2023	
Dato	27-09-2023	
Dato	05-09-2023	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret procedurer og gode arbejdsgange ved brug af frugt og grønt som spises rå. Virksomheden redegjorde for procedurer med grundig afskylning og opbevaring på køl, som minimerer risikoen for tilstedeværelse af bakterier og virus på overfladen. Ingen anmærkninger. Vejledt om grundig afskylning af melon, avocado og lignende inden håndtering og gennemskæring. Vejledt generelt om særlige krav ved brug af frosne hindbær, hyldebær, babymajs, sukkerærter og champignon. Procedurer for vurdering af friskhed på frugt og grønt er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af gulv i kølerum. To steder er gulv i kølerum begyndende beskadiget og der kan således være risiko for ansamling af snavs. Virksomheden oplyser, at dette udbedres og oplyser samtidig, at kanter på hylde i lagerlokale samt smalle skærepranker på køleborde vedligeholdes. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse på håndtering af frugt og grønt samt udpegning af dette trin som en god arbejdsgang. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse og skriftlige egenkontrolprocedurer på procestrin varmebehandling af frosne hindbær samt udpegning af dette trin som et kritisk

Fødevarestyrelsen

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

1 time 30 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 **Hotel Ringkøbing**

Adresse **Torvet 18**

Postnr./By **6950 Ringkøbing**

CVR-nr. **30912667**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

kontrolpunkt. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret egenkontrollens gennemførelse og resultater vedrørende modtagekontrol, opbevaringstemperaturer, varmebehandling, nedkøling og årlig revision af egenkontrollen (af april 2023) for perioden fra den 1. januar 2024 til dags dato. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, herunder praktikanter der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

13-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift