

Kontrolrapport



Virksomhed **Ry Højskole**

Adresse **Klostervej 36**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **38971212**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

09-08-2018



Tidligere kontrol

Dato	11-06-2018	
Dato	24-08-2016	
Dato	09-09-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Tilsyn i anledning af mistanke om fødevarebåren sygdom. Følgende er konstateret: Virksomheden har anmeldt at ca. 100 personer er blevet syge efter at have været til elevfest i sidste weekend.

Gennemgået rutiner og fundet:

Alle råvarer kommer fra anden registreret virksomhed, ok.

Undersøgt om der er mulighed for krydskontamination. Ingen anmærkninger.

Der er stegt ca. 50 kg kød natten over, nedkølet lørdag formiddag og genopvarmet igen lørdag aften.

Kontrolleret at der er mulighed for hygiejnisk håndvask, ingen anmærkninger.

Der har ikke været sygdom med diarre eller opkast blandt personalet i ugen op til den weekend.

Kontrolleret personalefaciliteter, ingen anmærkninger.

Modtaget oplysninger om menu og produktionsforhold. Foto taget. Prøver udtaget af rester fra menu serveret i uge 31: Dahl, røget laks, kogte gulerødder, rå bønner, ærter, cuvettesteg.

Målt temperature i køler, ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: Der er ikke tilstrækkelig skadedyrssikring. Der er hul i en gulvrist i grøntsags rummet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

3 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Ry Højskole**

Adresse **Klostervej 36**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **38971212**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

skadedyrssikring af fødevarelokaler.

Kontrolleret om der er adgang for uvedkommende personer i køkkenet. Der er adgang for andet personale og andre til køkkenet. Vejledt generelt om at produktionen og det der foregår i køkkenet, skal være under styring.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Forsøger at finde og udbedre evt. fejl.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køkken, inventar og redskaber, ok. Der er enkelte belægninger på en dør, enkelte kontakter, gelænder til kælder. Dette betragtes som en bagatelagtig overtrædelse.

Ansvarlig for virksomheden oplyser at køkkenet og tilhørende lokaler bliver nulstillet, herunder rengøring og desinfektion og at de varer der er håndteret i weekenden bliver kasseret.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation af egenkontrol med varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Der mangler enkelte registreringer, dette betragtes som en bagatelagtig overskridelse ved dette tilsyn.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

09-08-2018

Dato