

# Kontrolrapport



Virksomhed **Ryomgaard Realskole**

Adresse **Vestergade 34**

Postnr./By **8550 Ryomgård**

CVR-nr. **57875712**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| 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 |                                                                             |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.        |

| Kontroltype og -aktivitet                           |                                           |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input type="checkbox"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol      |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**30-09-2019**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 10-02-2017 |  |
| Dato | 17-08-2015 |  |
| Dato | 10-10-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktion af sandwich til salg i bod og opvarmning til kogepunkt af suppe. Temperatur målt i samtlige køle- og fryseenheder ok.

Vejledt generelt om reglerne for forrum til toilet og konkret om løsningsmuligheder.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler og mundtligt redegjort for brug efter foreskriften.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse produktbærende overflader, hylder, køleskabe og opvaskemaskine ok.

Følgende er konstateret: Gulvet under bordene langs køkkenets bagvæg fremstår ikke renholdte. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af lokaler, hvor der produceres fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for de seneste seks måneder for varemodtagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse, ok.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed