

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ryttergården**

Adresse **Strandvejen 79**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **26104998**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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	
☐ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☒ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

28-04-2021



Tidligere kontrol

Dato	20-10-2020	
Dato	31-08-2020	
Særlige mærkningsordninger		
Dato	06-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering af fødevarer, herunder temperatur, tildækning og adskillelse under opbevaring, samt faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske samt forrum til toilet. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af udstyr og inventar, herunder, spækbrædder, opvaskemaskine, køle- og fryseenheder, røremaskine, emfang og fedtfilter i produktionslokalet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for affaldshåndtering, at der ikke ophobes affald i virksomheden. Ingen anmærkninger.

Følgende er konstateret: skidt dannelser ved ovn i produktionslokalet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om rengøring af svært tilgængelige steder, under og bag fx. ovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: vareindlevering og produktionslokalet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Varemodtagelse, opbevaringstemperatur, produktionskontrol af fødevarer, herunder opvarmning og



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 28 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ryttergården**

Adresse Strandvejen 79

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 26104998

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

nedkøling. For perioden 10.1 til 24.4.2021. samt kontrolleret risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer, opbevarings temperature, modtagelse/håndtering/forarbejdning af letfordærlige, samt adskillelse og håndtering af jordforurenende fødevarer. Vejledt om, at virksomheden kan se risikooplysninger på Fødevarestyrelsens hjemmeside.

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

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

Særlige mærkningsordninger: Fulgt op på indskærpelse. Forholdet er bragt i orden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent: 30-60 % er overholdt.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-04-2021

Dato