

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Fællesskabets hus Ry**

Atelier
Adresse Alleen 2, st
Postnr./By 8680 Ry
CVR-nr. 29189633

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.	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 indskærpelse givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

03-01-2023



Tidligere kontrol

Dato 07-10-2021	
Dato 02-06-2021	
Dato 21-04-2021	
Hygiejne: Rengøring	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en anonym forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Facilitet til hygiejnisk håndvask.

Opbevaring og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder herunder temperaturkontrol. Personalet har gennemgået proceduren for tildækning af mad og brød, for at undgå kontaminering fra insekter herunder fluer og bananfluer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er konstateret: Der ses støvbelægninger på emhættene, der sidder over ovnen.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for renholdelse af inventar.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køle- og fryseenhederne, opvaskemaskine samt produktbærende overflader.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemodtagelse, opbevaringstemperatur og varmebehandling.

Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaringstemperatur og varmebehandling for perioden juni 2022 til december 2022

Kontrolleret: Dokumentation af varemodtagelse. Følgende er

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Fællesskabets hus Ry**

Atelier

Adresse **Alleen 2, st**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **29189633**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konstateret: På dagens kontrolbesøg kunne virksomheden ikke fremvise dokumentation for varemodtagelse.

Virksomheden få leveret færdigretter fra Vores Mad, og får derudover mælk og yoghurt leveret. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om fastsættelse af fast frekvens for dokumentation af varemodtagelse.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

03-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk