

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Rybners Gymnasium Grådybparken**

**11 6700 Esbjerg**

Adresse Grådybparken 11

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 45357716

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport |          |
| 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 indskærper givet før 2022                          |

| 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      |  |
| <b>09-01-2023</b>        |  |
| <b>Tidligere kontrol</b> |  |
| Dato 30-05-2022          |  |
| Dato 19-09-2019          |  |
| Dato 13-09-2017          |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retsikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens håndtering af fødevarer i forbindelse med buffet. Virksomheden har redegjort for håndtering af rester fra buffet herunder nedkøling til genanvendelse. Set faciliteter til hygiejnisk håndvask. Set personlig hygiejne og arbejdsgange under håndtering af buffet samt bearbejdelse af råvarer til senere produktion.

Virksomheden har redegjort procedurer og arbejdsgange i forbindelse hakning af kød, herunder fastsættelse af holdbarhed.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr som benyttes i køkken. Følgende er konstateret: Pålægsmaskine fremstår mangelfuldt rengjort omkring knivdelen. Der er indtørret produktrester. Virksomheden oplyser at pålægsmaskine ikke skal benyttes mere og bliver fjernet fra køkkenet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/rent og om nødvendigt desinficeres.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af

Fødevestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rybners Gymnasium Grådybparken**

**11 6700 Esbjerg**

Adresse Grådybparken 11

Postnr./By 6700 Esbjerg

CVR-nr. 45357716

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

udstyr

Følgende er konstateret: Virksomheden har flere store skærebrætter som fremstår slidt i overfladen samt store revner i hvor der er grobund fra bakterier. Virksomheden kassede udstyret under tilsynet.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal være udformet og være fremstillet af sådanne materialer og holdes i en sådan stand, at risiko for kontaminering reduceres mest muligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring på køl og frost samt ved opvarmning og nedkøling i perioden fra sidste tilsyn til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden er registreret ved Fødevarestyrelsen med følgende aktiviteter:

- Behandling af ikke-letfordærlige fødevarer eller fødevarer uden regelfastsat kølekrav
- Forarbejdning, varmebehandling
- Forarbejdning, varmebehandling af fødevarer klar til varmebehandling
- Håndtering DETAIL inkl. opbevaring af letfordærlige varer og/eller varer med regelfastsat kølekrav

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup  
+45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk/kontakt](http://www.fvst.dk/kontakt)

09-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift