

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rybners Hermitage**

Adresse **Søvej 2**

Postnr./By **6700 Esbjerg**

CVR-nr. **45357716**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
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 indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

17-04-2023



Tidligere kontrol

Dato 09-01-2023	
Dato 06-10-2021	
Dato 27-02-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Kontrollen sker på baggrund af et kontrolspor med fokus på nedkøling. Virksomheden har fået fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer opbevaret på køl herunder kontrolleret temperatur i køle og fryseenheder. Virksomheden oplyser at der altid nedkøler i mindre beholder for at kunne lave en hurtigere nedkøling af varm mad.

Nedkølingen sker altid i køleskab eller direkte på frost hvor der er tilstrækkelig god plads hvor der kan cirkulere koldt luft omkring fødevarerne. Virksomheden har redegjort for procedure af tilstrækkelig hurtig nedkøling samt fremvist funktionsdygtigt indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har udarbejdet en dækkende risikoanalyse for nedkøling har udpeget dette som et kritisk kontrolpunkt og fastsat en ugentlig frekvens for dokumentation heraf.

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk