

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	
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		
28-05-2024		
Tidligere kontrol		
Dato	09-01-2023	
Dato	30-05-2022	
Dato	19-09-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder

stikprøvevis kontrolleret temperaturer, tildækning og

adskillelse af fødevarer opbevaret på køl og frost samt

kontrolleret faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder.

Virksomheden har fremvist funktionsdygtigt

indstikstermometer.

Virksomheden har redegjort for tilvirkning af Høns i asparges

og nedkøling af italienske kødboller.

Procedurer for tilberedning af pomfritter. Vejledt om risiko for dannelse af akrylamid ved for høj temperatur samt for lang tid.

Virksomheden har redegjort for procedurer ved servering ved

buffet herunder salatbar samt "lav selv sandwich". Fødevarer

på buffet er ikke uden temperaturstyring i mere end tre timer.

Virksomheden har redegjort for procedurer ved mad ud af

huset.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

produktionskøkken, buffetområde, tørvarelager samt

køkkeninventar herunder ovne, køle/fryseenheder,

opvaskemaskine, kipsteger, røremaskine samt overflader der

kommer i kontakt med fødevarer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevestyrelsen

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

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

