

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Anke & Martins Ryslinge**

Forsamlingshus

Adresse Graabjergvej 16

Postnr./By 5856 Ryslinge

CVR-nr. 33670656

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Rengøring	2
Vedligeholdelse	2
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>23-09-2024</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 26-06-2024	
Dato 26-04-2023	
Dato 04-10-2022	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for rengøring i forbindelse med opstart af produktionen, herunder for rengøring af pålægsmaskine, samt desinfektion.

Virksomheden har redegjort for anvendelse af rengørings- og desinfektionsmidler, opfølgning på mangelfuld rengøring samt anvendelse af rent, varmt vand og rene klude til rengøring.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: pålægsmaskine, opvaskemaskine, øvre hylder, skåle, redskaber hængende på væg, emfang og køleenhed med opbevaring af mejeriprodukter og kødprodukter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har redegjort for anvendelse af desinfektionsmidlet, herunder udførelse af rengøring og desinfektion i to adskilte arbejdsgange, herunder kontrolleret at virksomheden anvender fødevarer godkendt desinfektionsmidler. Vejledt konkret om at anvende desinfektionsmidlet i

Fødevestyrelsen

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

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

Virksomhed **Anke & Martins Ryslinge**

Forsamlingshus

Adresse Graabjergvej 16

Postnr./By 5856 Ryslinge

CVR-nr. 33670656

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

overensstemmelse med brugsanvisningen på emballagen.

Kontrolleret rengøring af lokaler samt redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

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

Følgende er konstateret:

Kartoffelskrællermaskine, område under maskinen samt bord og vask er ikke rengjort efter produktion i går og fremstår med produktrester og ved åbning af låg på maskine ses fluer på låg og nede i maskinen.

Beholdere (kantiner) til opbevaring af rene redskaber under komfur og bagebord fremstår med indtørrede produktrester.

Komfur, herunder knapper, fremstår med indtørrede produktrester, som ikke vurderes værende fra dagens produktion.

Gummilister på 3 køleenheder ved bage/smørrebrødsafdeling fremstår med sorte belægninger på gummilister, samt indtørrede produktrester i revner ved liste og i kanter i bunden af køleenheder.

Ventilation i køleenhed med opbevaring af frugt og grønt fremstår med støvresten med sorte belægninger.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Vi gør normalt rent om søndagen, men vi nåede det ikke og vi vil derfor gøre det i dag. Vi mangler personale og forsøger at ansætte hurtigst muligt.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes i god stand.

Følgende er konstateret: Gummiliste ved indgang til grønt kølerum er delvist ødelagt. Karm og væg der tilslutter døren, i højre hjørne, fremstår med brud, så der ses smuldrer fra indervæg.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får jeg nogen til at lave, da det ikke er mig der ordner det.

Indskærpelsen medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Du kan klage over afgørelsen. Se separat klagevejledning.

Fødevarestyrelsen

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

23-09-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift