

Kontrolrapport

Virksomhed **Hotel Ry ApS**

Adresse **Kyhnsvej 2**

Postnr./By **8680 Ry**

CVR-nr. **38189301**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

08-12-2021



Tidligere kontrol

Dato	05-10-2021	
Dato	09-08-2019	
Dato	15-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaringstemperatur og adskillelse af fødevarer i køle- og fryseenheder. Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder tildækning. Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, hygiejniske håndvaskeprocedurer, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Følgende er konstateret: I isterningmaskinen findes der små sorte stykker fremmedlegeme i 3 isterninger. Maskinen er fyldt med isterninger. Virksomheden oplyser at maskinen ikke bruges p.t. og at der tilkaldt teknikere. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at sikre at udstyr med kontamineret fødevarer skal opmærkes tilstrækkeligt, således at personale ikke tager fødevarer herfra.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af redskaber og udstyr. Det indskræpes, at alle redskaber, udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer, skal holdes ordentligt rene/ rent og om nødvendigt desinficeres. Følgende er konstateret: I chokolade køleskab, kølebord 1 i ala carte afsnit, køleborde i Gastro afd. og ved pizza koldjomfru fremstår



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Virksomhed Hotel Ry ApS

Adresse Kyhnsvej 2

Postnr./By 8680 Ry

CVR-nr. 38189301

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken, tørvarelager, serveringsområder, opvaskemaskiner, stegesektion, emhætter, produktbærende overflader køle- og fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for perioden september 2021 til d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.
Vejledt konkret om nedtagning af elitemærkat.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-12-2021

Dato

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift