

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Anke & Martins Ryslinge**

Forsamlingshus

Adresse Graabjergvej 16

Postnr./By 5856 Ryslinge

CVR-nr. 33670656

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	2
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

04-05-2022



Tidligere kontrol

Dato 16-08-2021	
Dato 18-11-2020	
Dato 22-10-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 3

Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse om sygdom blandt selskab på 40 personer, som har spist mad i virksomheden den 29-04-2022.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har den 29-04-2022 serveret følgende retter på buffet: flødekartofler, flutes, tomatsalat, pastasalat, oksefilet, kyllingestykker og frikadeller. Fødevarestyrelsen har gennemgået virksomhedens procedurer for fremstilling af disse retter, herunder anvendte råvarer.

Retterne tomat salat og pastasalat indeholder friske grøntsager, der ikke er varmebehandlet. De friske grøntsager er håndteret af virksomheden. Virksomheden har til retten pastasalat anvendt optøede frosne majs, hvor der på posen er angivet at produktet skal opvarmes til minimum 80 grader inden servering. Virksomheden har ikke varmebehandlet majs inden brug i pastasalten.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens gode arbejdsgange for brug af ren arbejdsbeklædning, virksomhedens køkkenmedarbejdere vasker selv arbejdstøj, virksomheden vasker tjenernes t-shirts og køkkenmedarbejdernes forstykker. Køkkenmedarbejdere klæder enten om hjemmefra eller klæder om i mellemgang til pauserum.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer 25 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Anke & Martins Ryslinge**

Forsamlingshus

Adresse Graabjergvej 16

Postnr./By 5856 Ryslinge

CVR-nr. 33670656

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 3

Følgende er konstateret: En fra virksomhedens serveringspersonale har natten mellem lørdag den 30-04-2022 og søndag den 01-05-2022 været syg med opkast. Vedkommende har ikke spist af mad fra virksomheden, men har serveret og passet selskabet, hvor der har været syge gæster. Den syge medarbejder tog på arbejde mandag morgen, da hun følte sig frisk, og oplyser til Fødevarestyrelsen at hun ikke var klar over at hun skulle blive hjemme i 48 timer efter maveonde, som virksomheden risikoanalyse foreskriver.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om smitterisiko ved norovirus. Vejledt generelt om krav til procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder

- at man ikke må arbejde med fødevarer, når man lider af en sygdom, der kan overføres til fødevarer og derved give anledning til fødevarebåren sygdom hos forbrugerne,
- at man ikke bør håndtere fødevarer i mindst 48 timer efter symptomophør,
- at ansatte har pligt til at meddele virksomhedslederen, hvis man har symptomer på sygdom, som kan overføres til fødevarer,
- at man er ikklædt egnet og rent arbejdstøj,
- at det er virksomhedens ansvar, at arbejdstøjet er rent og uden risiko for at forurene fødevarer og omgivelser, uanset om det vaskes og opbevares i virksomheden eller privat hos medarbejderne.

Kontrolleret: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne.

Det indskræpes, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Følgende er konstateret: I virksomhedens produktionslokale, hvor der både er opvaskeområde, kold afdeling og varm afdeling er der 1 håndvask, der er placeret imellem kold afdeling og opvaskeområde. På tilsynet er håndvasken spærret med knive, pisseris, æggedeler, produktrester og skuresvamp, så der ikke kan foretages en hygiejnisk håndvask. Fotodokumentation taget.

Det er Fødevarestyrelsens vurdering, i forhold til virksomhedens aktiviteter i produktionslokalet, at der ikke er tilstrækkeligt antal håndvaske i produktionslokalet, da håndvasken ikke er placeret hensigtsmæssigt i forhold til den varme afdeling. På tilsynet arbejder 6 personer i køkkenet, 1 i opvask, 3 i kold køkken og 2 i varmt køkken. Virksomheden havde følgende bemærkninger: vi er i gang med at løse problemet, vi har en ekstra vask, som vi

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Anke & Martins Ryslinge

Forsamlingshus

Adresse Graabjergvej 16

Postnr./By 5856 Ryslinge

CVR-nr. 33670656

Tilsynsførendes bemærkninger

side 3 af 3

kan bruge som håndvask i den varme afdeling.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækningen af kølekrævende herunder stikprøvevis temperaturkontrol af køleboxe, køleskuffer, pålæg samt salater.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens personalet toilet med forum samt kundetoiletter, herunder kontrolleret faciliteter for hygiejnisk håndvask på toiletter.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens mundtlige procedurer for buffethåndtering, herunder brug af mindre fade og tag-skeer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Plastbøtter til opbevaring af fødevarer, transportkasser, tagskeer og fade til buffet, samt hylder i køkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for personlig hygiejne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling, varemodtagelse og opbevaring køl/frost i perioden fra den 01-01-2022 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

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

Fødevarestyrelsen

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

04-05-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk