

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ryslinge Højskole**

Adresse **Højskolen 1**

Postnr./By **5856 Ryslinge**

CVR-nr. **42285919**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

09-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	10-05-2022	
Dato	22-10-2019	
Dato	05-09-2019	
Særlige mærkningsordninger		

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: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, opbevaring og adskillelse af køle og ikke kølekrævende fødevarer, stikprøvevis målt temperaturer i køle og fryse enheder, procedure for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65 - 10 grader inden for 4 timer herunder brugen af vedligeholde indstik og IR termometer.

kontrolleret uden anmærkninger: procedure for fødevarerhåndtering af elever.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken herunder borde, hyler, gulve, gulvrister, køle og fryse enheder, emfang samt kogeplade.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varemottagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens

Fødevarestyrelsen

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

45 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 **Ryslinge Højskole**

Adresse **Højskolen 1**

Postnr./By **5856 Ryslinge**

CVR-nr. **42285919**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, varmebehandling og nedkøling fra oktober 2023 til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af elever i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om instruktion af procedure ved sygdom for elever.

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

Fødevarestyrelsen

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

09-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk