

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rønbækskolens skolebød**

Adresse **Ådalsvej 100**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **29189714**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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 indskærper givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

22-02-2024



Tidligere kontrol

Dato	10-03-2022	
Dato	01-11-2019	
Dato	13-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndvaskefaciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder, temperaturkontrol af opbevaringstemperatur på køl og frost, Set servering af dagens retter, grøntsagssuppe med pasta og tarteletter med fyld. Virksomheden benytter sig af buffet ved servering, vejledt konkret om regler for buffet servering, herunder brug af ta'tøj, overvågning og personlig hygiejne.

Følgende er konstateret: under tilsynet, er der en del trafik fra igennem køkkenområde af både elever og lærer som ikke er tilknyttet køkkenet. køkkenleder har sat skilt op i dør, hvor der står, "ingen adgang i køkkenet tak". ingen af de omtalte vaskede deres hænder inden de gik i køkkenet eller under deres "besøg".

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for hygiejne i køkkenet, herunder om regler for personale i køkkenet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, selvbetjeningsområde ved servering, kølerum, opvaskerum, lager og kølemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 20 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 **Rønbækskolens skolebod**

Adresse **Ådalsvej 100**

Postnr./By **8382 Hinnerup**

CVR-nr. **29189714**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer samt dokumentation for nedkøling i perioden dec23 til d.d. Vejledt konkret om fødevarestyrelsens nye egenkontrol skemaer og at de kan findes på [fødevarestyrelsen.dk](https://www.fvst.dk)

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret: virksomhedens procedure for instruktion af elever i personlig og fødevarehygiejne.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke en fast procedure for instruktion af elever som hjælper med servering i skoleboden. virksomhed har mundtligt redegjort for at elever vasker hænder inden de hjælper til. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om hygiejne regler og konkret om ansvar for instruktion af medarbejdere.

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

22-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk