

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ranum Efterskole**

Adresse Seminarievej 23

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 27763227

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	4
Rengøring	1
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

28-09-2023



Tidligere kontrol

Dato 01-02-2023	
Dato 30-09-2020	
Dato 31-10-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Bødeforlæg 40.000 kr.

fremsendt.

På baggrund af undersøgelse af sagens helhed, er der påvist en sammenhæng mellem sygdom hos forbrugerne og indtag af de i anmeldelsen mistænkte fødevarer.

Sygdom vurderes at være foresaget af Clostridium perfringens.

Følgende er konstateret: Fødevarestyrelsen har modtaget anmeldelser om sygdom blandt gæster, som har spist mad, som virksomheden har håndteret, mandag den 25. september.

Inkubationstider og symptomer hos de syge gæster tyder på forgiftning pga. B. cereus eller Cl. perfringens.

Gennemgået virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med opvarmning og nedkøling af pasta, kylling i grøn karrysovs, koteletter i fad, herunder målt temperatur på pasta i 18 l kantiner på stikvogn i kølerum. Virksomheden oplyser at pastaen er produceret og sat til nedkøling onsdag aften. Temperatur målt til 10.5 grader C med kalibreret indstikstermometer i 18l kantine og til 8 grader C i 13l kantine. Set at virksomheden har et funktionsdygtigt indstikstermometer. Fotodokumentation optaget.

Kontrolleret virksomhedens procedurer og håndtering i forbindelse med håndtering af rester, varmholdelse og opbevaring af Kylling i Grøn karry, koteletter i fad samt pasta.

Fødevarestyrelsen

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

3 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Ranum Efterskole**

Adresse Seminarievej 23

Postnr./By 9681 Ranum

CVR-nr. 27763227

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden oplyser, at der til frokost mandag d. 25 er anvendt rester af kylling i grøn karry, produceret den fredag i uge 38 samt koteletter i fad produceret lørdag i uge 38.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Fotodokumentation af menuplaner og elevvagtplan foretaget.

Fødevarestyrelsen vil iværksætte spørgeskemaundersøgelse blandt spisende gæster.

Vejledt generelt om regler for opvarmning/genopvarmning, varmholdelse og nedkøling af fødevarer. Vejledt om konkrete løsningsforslag til sikring af korrekt nedkøling af fødevarer.

Kontrolleret: Nedkøling af fødevarer efter varmebehandling eller endelig tilberedning.

Det indskræpes, at fødevarer skal nedkøles snarest muligt efter varmebehandling eller endelig tilberedning, og at de skal nedkøles til en temperatur, som ikke indebærer nogen sundhedsfare.

Følgende er konstateret: i virksomhedens kølerum blev opbevaret kogt pasta på stikvogn i 5 stk 18,4l og 2 13l kantiner som virksomheden oplyser er tilberedt i går eftermiddag/aften, hvorefter de er skyllet i kold vand og sat til nedkøling i kølerum. Temperaturen blev, midt i kantine/portionen (kernetemperatur) målt, med kalibreret indstikstermometer, til hhv. 10.3 grader celsius i 18l kantine og 7.8 grader celsius i 2 stk 13 l kantine.

Virksomheden havde følgende bemærkninger. Vi kasserer pastaen og følger op på vores procedurer for nedkøling.

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

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: kølerum i forbindelse med fryserum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for mikrobiologiske risici ved nedkøling og varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for nedkøling og varmebehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling og varmebehandling for hele september måned.

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

28-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift