

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Horsens**

Hospitalskøkken og personalekantine

Adresse **Sundvej 30**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **29190925** Aut.nr. **6214**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejniske håndvaske. Produktion af hot-fill. Oplagring af emballager. Hygiejne sluser. Instruktion af personale omkring sygdom. Opbevaringstemperaturer køle og fryserum samt køleenheder i kantine. Varmebehandling og nedkøling i blæstkøler. Kontrollerer seneste resultater for mikrobiologi herunder svabertest prøver for listeria samt analyseresultater for færdigretter og salat august 2022.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af køkken. Kontrolleret hygiejne overflader i køkkenet og inventar.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af køkkenet herunder kontrolleret seneste skadedyrsrapport.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret seneste kalibreringsrapport på hotfill termoføler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt stikprøvevis dokumentation for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling i juli-august 2022. Kontrolleret stikprøvevis dokumentation for opbevaringstemperaturer, opvarmning og varmeholdelse i juli-august 2022 for kanten.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme. Nye medarbejdere kommer på intro kursus i fødevarehygiejne. Køkkenet har procedure for personlig hygiejne. Vejledt om at proceduren gøres tilgængelig i hygiejnesluserne.

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

18-08-2022

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospitalet Horsens**

Hospitalskøkken og personalekantine

Adresse **Sundvej 30**

Postnr./By **8700 Horsens**

CVR-nr. **29190925**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæringer på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: sous-vide pose og termoskål.

Følgende er kontrolleret uden anmærkning: sporbarhed på sous vide poser.

Fødevarestyrelsen

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

18-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk