

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bornholms Hospital, Køkkenet**

Adresse **Ullasvej 25**

Postnr./By **3700 Rønne**

CVR-nr. **29190623** Aut.nr. **6959**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
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.	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: Kontrolleret håndtering under produktion i varmt og koldt køkken. Kontrolleret opbevaring af råvarer og færdigvarer i råvarekølerum, færdigvarekølerum, grøntsagsrum. Kontrolleret at anvendelse af genbrugsmateriale er egnet til formålet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for opvarmning og nedkøling. Varme fødevarer opvarmes til minimum 75 grader C og nedkøling sker ved 65-10 grader C indenfor 4 timer. Ingen anmærkninger.

Mikrobiologiske kriterier: Virksomheden har anskaffet materiale til svaberprøve til kontrol for Listeria og har udarbejdet plan for, hvor prøver udtages. Forventes igangsat indenfor den næste måned.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar og udstyr i køkken og kølerum/frostrum. Stikprøvevis kontrolleret rengøring af madvogne til transport af fødevarer til afdelingerne. Vogne, som kommer ind i køkkenlokale, rengøres og desinficeres ved 80 grader C. , alternativt rengøres og desinficeret i tilsluttende lokale (vogne med elektronik). Ingen anmærkninger.

. Der kunne konstateres begyndende ansamlinger af ganske små, mørke partikler på køleaggregater i diverse kølerum, særligt rum med grøntsager. Virksomheden oplyser, at der foretages månedlig kontrol mhp rengøring af køleudstyr. Vurderes under de foreliggende omstændigheder som et bagatelagtigt forhold.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for nedkøling af fødevarer. Nedkøling er sammen med varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og intern transport udpeget som kritiske kontrolpunkter med dokumentation ugentligt. Kontrolleret dokumentation januar-marts 2023 for modtagekontrol, opbevaringstemperatur, opvarmning, nedkøling og temperatur ved intern transport. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at de anvendte termometre er egnet til formålet,

17-04-2023

Dato

1 time 45 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 Bornholms Hospital, Køkkenet

Adresse Ullasvej 25

Postnr./By 3700 Rønne

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

og at virksomheden har procedurer til at kontrollere disse. Ingen anmærkninger.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Mærkningsoplysninger på

fødevarekontaktmaterialer i forhold til overensstemmelseserklæring/dokumentation på emballage. Følgende

fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Fryseposer, plastbakker til brug til frost, bakker til brug i

mikrobølgeovn. Anvendelsesområde og -begrænsninger mht. temperaturområde er angivet på emballage,

bortset fra almindelige plastbægre, som anvendes til kolde dressinger. Alle er mærket egnet til fødevarebrug.

Vejledt om at datablade skal være tilgængelige.

Fødevarestyrelsen

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

17-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk