

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

- Set håndtering af færdigproducerede kyllinger i varm afdeling.
- Set produktion af kager og pakning af boller i bageri.
- Hygiejne under oplagring af fødevarer i køle- og frostrumherunder indpakning og emballering.
- Affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr:

Produktionslokaler herunder kold og varm afdeling, grøntrum, bageri samt serveringsområde, køle- og frostrum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktionslokaler herunder kold og varm afdeling, grøntrum, bageri samt serveringsområde, køle- og frostrum.

Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse i forhold til virksomhedens CCP'er samt stikprøvevis dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, iltrestmåling, varmebehandling og nedkøling i perioden marts 2023- d.d.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter.

Vejledt om ændring af virksomhedens registrering af afdelingskøkkener og autorisation af hovedkøkken.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for jan - maj 2023.

01-06-2023

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift