

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret håndtering under produktion, varmt køkken. Kontrolleret opbevaring, beskyttelse og adskillelse af rå og spiseklare fødevarer i kølerum og frostrum. Kontrolleret procedurer for kontrol af opvarmning af fødevarer, kontrolleres for alle batch ved indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret affaldshåndtering. Al madaffald bortskaffes ved dagrenovation til forbrænding.

Kontrolleret procedurer til sikring mod utilsigtet overslæb af allergene ingredienser. Der benyttes ikke samme udstyr og redskaber til forskellige fødevarer uden mellemliggende rengøring. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Stkprøvevis kontrolleret mærkning og datablad for kogte kyllingestykker fra Thailand, og de produktkategorier, kyllingestykkerne anvendes til (salater med under 5 dages holdbarhed).

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter Listeria i spiseklare fødevarer og Salmonella/E.coli i snittet grønt.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for fødevarer med holdbarhed over 5 dage og for svaberprøver udtaget under produktion.

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af svaberprøver undersøgt for Listeria, juni 2023.

Der er planlagt udtagning af produkt- og svaber i den kommende måned.

At virksomheden har procedurer for opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater.

28-09-2023

Dato

2 timer 15 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

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområde, kølerum, frostrum samt lagerfaciliteter. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af produktionslokaler, kølerum, lagerfaciliteter, udstyr. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation for opvarmning og nedkøling juli-august 2023, dokumenteres ugentligt. Kontrolleret at virksomheden har procedurer til årlig revision af egenkontrolprogram. Revideret april 2023 med mikrobiologiske kriterier. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Foretages som sidemandsoplæring. Set at der foreligger kvittering for gennemgang af egenkontrolprogram. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed økologiske grøntsager i grøntsagskølerum, jf. kontrol af økologisk spisemærke. Ingen anmærkninger.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med 60-90 %, herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i månederne januar-juli 2023, stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne for juli 2023 sammenholdt med regnskabsdokumentation fra 5 leverandører. Kontrol af at udvalgte økologiske og ikke-økologiske fødevarer fundet på lager er i overensstemmelse med følgeseddel september 2023 (blomkål, spidskål, kartofler, tomater, agurker, løg). Ingen anmærkninger.

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret anvendelse af tilsætningsstoffer. Ud over kulør anvendes ikke tilsætningsstoffer i ren form. Gennemgået procedurer for tilsætning af kulør. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

28-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk