

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	
Mærkning og information	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejne under udportionering af mad på dagen. Kontrolleret opbevaring og beskyttelse af fødevarer i kølerum, frostlager, køleskabe.

Kontrolleret opbevaringstemperatur ved opbevaring af hakket svinekød, krav max 2 grader C, målt 1,7 grader C. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mærkning og brug af desinfektionsmidler. Der anvendes på skift 2 desinfektionsmidler. Begge produkter er godkendt af Fødevarestyrelsen. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens procedurer for håndtering af særkost, herunder allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret mikrobiologiske kriterier, prøveplan og dokumentation for analyse af prøver:

Virksomheden har kategoriseret fødevarerne mht vækstforhold for Listeria.

Virksomheden har foretaget pH-måling (pH-strips) af eddikesyltede varer, dokumentation for pH 4, dvs. stabiliseret mod vækst af Listeria. Disse fødevarer indgår som udgangspunkt ikke i prøveplanen.

Svaberprøver udtaget fra produktionsmiljøet efterår 2023:

Listeria er ikke påvist, ej heller i afløb. Produktprøver udtaget januar 2024: Snittet frugt og snittet grønt (Salmonella og E.coli) og fødevarer holdbarhed over 5 dage (Listeria). Resultaterne er tilfredsstillende. Vejledt om at såfremt der undersøges prøver med mindre end 5 dages holdbarhed bør undersøgelsen være kvantitativ for at kunne vurdere et positivt resultat for Listeria. Man kan, hvis ønskes, supplere med kvalitativ undersøgelse.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler, inventar og udstyr, herunder ovne, service, bestik, hylder i kølerum. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse af

22-03-2024

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

produktionslokaler, kølerum, frostlager, lagerlokaler mv samt inventar og udstyr. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret procedurer for kalibrering og vedligeholdelse af måleudstyr, herunder termometre til kontrol og temperaturstyring af opvaskemaskine (serviceaftale). Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for håndtering af allergene ingredienser under oplagring og produktion. Kontrolleret at der er beskrevet egenkontrolprocedurer - gode arbejdsgange. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: procedurer for information om allergene ingredienser til virksomhedens kantine og café.

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

22-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk