

Kontrolrapport



Virksomhed **Randers Kloster - Hovedkøkken**

Adresse Blegdammen 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 14960228

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
18-06-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-12-2017	
Dato 13-09-2017	
Dato 03-11-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl, frost samt tørvarelager, målt temperatur stikprøvevis køl/frost, der forefindes sæbe og engangspapir ved håndvask, de anvendte desinfektionsmidler er godkendte af fødevarestyrelsen. Gennemgået procedure for håndtering af rester der kommer retur fra køkkener - rester kasseres, ok. Gennemgået procedure for udskæring af pålæg, herunder forhold til at mindske risiko for listeria - pålæg vakuumpakkes og opbevares 3 dage, derefter kasseres det, ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: kølerum og køleskabe.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: tørvarelager hvor der er yderdør, der er opsat insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført egenkontrol i perioden januar 2018 til dags dato for varemodtagelse, køl/frys temperatur, samt opvarmning.

Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation for nedkøling af fødevarer fra 65 grader til 10 grader indenfor 3 timer.

Følgende er konstateret: Virksomheden har ikke siden februar

Kontrolrapport

Virksomhed **Randers Kloster - Hovedkøkken**

Adresse Blegdammen 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 14960228

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2018 dokumenteret nedkøling 1 gang pr måned som foreskrevet i egenkontrollen. Virksomheden fortæller at de ikke har stor nedkølingsaktivitet, det drejer sig om enkelte produktioner der nedkøles.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om at man kan ændre frekvensen for dokumentation til lejlighedsvis, hvis det bedre stemmer overens med den reelle aktivitet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkkenleder oplyser at primær personale der tilbereder fødevarer er uddannede. Afløser der bruges ved sygdom og ferie er også uddannet. Praktikanter og andet personale der ikke har uddannelse er primært i opvask eller arbejder sammen med uddannet personale ved tilberedning af fødevarer. Køkkenleder informerer om at personalet alle har været på efteruddannelse for at ajourføre bl.a. fødevareregler og hygiejne.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: plastikbøtter til at nedfryse suppe og øllebrød samt vakuumposer.

"Kontrolleret: Engangs gennemsigtige plastikbøtter - salatbøtter. Følgende er konstateret: Virksomheden fylder lejlighedsvis varm suppe ned i salatbøtterne. Databladet foreskriver at bøtterne kan benyttes til fødevarer op til 70 grader.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

18-06-2018

Dato