

Kontrolrapport



Virksomhed **Rigshospitalet**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Centralkøkken

Adresse Blegdamsvej 9

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 5691

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte.

Kontrolleret virksomhedens flow for produktion af skinkesalat, herunder modtagelse, opbevaring, adskillelse og holdbarhedsstyring af råvarer og færdigvarer. Ingen anmærkninger. Målt opbevaringstemperatur i råvarekølerum og færdigpakke kølerum.

Kontrolleret virksomhedens procedure for PH-måling af mayonnaise. Set dokumentation for pH frem til dags dato.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: produktionslokale vægge og gulve for animalsk produktion, herunder udstyr som kødhakker, rørekar og rørekar til mayonnaise. Kontrolleret virksomhedens rengøringsprocedure samt desinfektion efter produktion. Kontrolleret virksomhedens Listeriakit, herunder holdbarhed til kontrol af miljøprøver og Listeria kontrol. Kontrolleret produktplad på Listeriakit. Vejledt at kittet kan bruges til rengøringstest, men brugsanvisning gør opmærksom på at det ikke kan bruges til miljøprøver. Modtaget kopi af brugsanvisninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af produktionsudstyr herunder kødhakker, røremaskiner og plastkantiner. Gulve og vægge i produktionskøkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens baggrundsdokumentation for vækst af *Listeria monocytogenes* i virksomhedens spiseklare fødevarer. De er alle indplaceret i kategori 1.3 (stabiliserede produkter). Virksomheden har kun produkter der har en holdbarhed under 5 dage, frost produkter og evt. mayonnaise med pH styring under 4.4. Konkret vejledt om at opdatere virksomhedens dokumentation for indplacering af fødevarer i forhold til *Listeria*. Virksomheden har indplaceret i 1.2 kategori,

Kontrolrapport

Virksomhed **Rigshospitalet**

Centralkøkken

Adresse Blegdamsvej 9

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

men har ingen spiseklare fødevarer indplaceret i denne kategori.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for prøveudtagning for miljøprøver og fødevarer sikkerhedsprøver til analyse for Listeria. Set analyseresultater fra maj 2018.

Kontrolleret virksomhedens risikoanalyse for Listeria for virksomhedens produkter. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed i form af følgeseddel for fødevarer, for et parti spiseklare fødevarer i modtagelsesrum. Ingen anmærkninger. Konstateret at virksomheden har modtaget færdigpakkede spiseklare fødevarer varer uden mærkning til forbrugeren samt at produkterne har været udenfor virksomhedens råvarekølerum. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, idet virksomhedens straks kasseret varen.