

# 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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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 type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>17-07-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-06-2018	
Dato 06-12-2017	
Dato 13-09-2017	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med sæbe og aftøringspapir, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Følgende er konstateret: Personalet toilet åbner direkte ud til gang, hvor der transporteres vacuumeret mad til modtagerkøkkener i huset. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at holde de vacuumerede fødevarer overdækket under transporten for at undgå dråbekontamination.

Kontrolleret opbevaring og adskillelse af fødevarer på lager, køl og frost uden anmærkninger. Fødevarer findes dækket med film eller vacuumerede og med datomærkning. Temperaturer ok i køle- og frostenheder. Et nyt frostrum er netop taget i brug. Redegjort for procedurer for adskillelse af fødevaregrupper under produktion.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, opvaskeafdeling, grovkøkken samt køle- og fryseenheder. Følgende er konstateret: I loftet af opvaskemaskinen findes røde belægninger. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.  
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Randers Kloster - Hovedkøkken**

Adresse Blegdammen 1

Postnr./By 8900 Randers C

CVR-nr. 14960228

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

konkret om at der rengøres og desinficeres manuelt i opvaskemaskinen, da dens eget renseprogram ikke nødvendigvis er tilstrækkeligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for modtagelse fra hovedkøkken, køl- og frost, opvarmning, varmholdelse og nedkøling de seneste fem mdr. Stikprøvevis kontrolleret varemodtagelse de seneste fem mdr. Vejledt om at organisere datoslipper eksempelvis i måneder for at overskueliggøre dokumentationen.