

Virksomhed **Vejle Sygehus, 3. sal Afdelingskøkken A130/A230**Adresse **Kabeltoft 25**Postnr./By **7100 Vejle**CVR-nr. **69378013**

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.	
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

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

12-09-2014

Tidligere kontrol

Dato	20-06-2012	
Dato	16-11-2010	
Dato	11-06-2008	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret godkendelse af desinfektionsmidler. De anvendte desinfektionsmidler er godkendte Kontrolleret virksomhedens dokumentation for at anvendte desinfektionsmidler er godkendte. ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af følgende lokaler: køkken, depot samt spisestue. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af inventar som gummilister i køleskabe, ovne, opvaskemaskine samt borde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opvarmning, skyllevandstemperatur og opbevaringstemperatur på køl og frost for ugerne 30 til 36 i 2014.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, som behandler fødevarer, har gennemført uddannelsen i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

30 min.

Kontrollens varighed