

Virksomhed **Vejle Sygehus, Stråleterapi, afdeling A 201**Adresse **Kabeltoft 25**Postnr./By **7100 Vejle**CVR-nr. **29190909**

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| 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 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

**11-12-2015****Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 27-06-2013 |  |
| Dato | 04-07-2011 |  |
| Dato | 27-08-2009 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret temperatur på køleskab.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køleskab samt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligeholdelse af køkken.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for temperatur på køl.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

Kontrolleret virksomhedens vareudvalg, aktiviteter og lokaler: Ingen anmærkninger.

Ydet generel vejledning om skiltning med, at allegener kan oplyse ved henvendelse til personale.

30 min.

Kontrollens varighed

**Fødevarestyrelsen**Stationsparken 31-33, 2600 Glostrup  
Tlf: 72 27 69 00 Web: [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift