

Virksomhed **Sygehus Nord Holbæk Sygehus**

Afd. INT. 12-3

Adresse **Smedelundsgade 60**Postnr./By **4300 Holbæk**CVR-nr. **29190658**

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

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

Denne kontrol, dato

01-02-2016



Tidligere kontrol

Dato	12-02-2014	
Dato	14-09-2012	
Dato	16-04-2010	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Hygiejniske håndvaskeforhold og opbevaringstemperatur på køl og frost for fødevarer. Er Ok.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken med inventar. Er Ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkken med inventar. Konkret vejledt om udskiftning af gummiliste i højt køleskab, da den er revnet. Ialt Ok.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret: 1 januar 2016 til dato, daglige dokumentationer for varemodtagelse, opbevaring og opvarmning. Ialt Ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Er Ok.

Mærkning og information: Kontrolleret stikprøvevis holdbarhedsmærkning af mælk. Er Ok.

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.

Emballage m.v.: Stikprøvekontrol af mærkning og anvendelse af plastmaterialer bestemt til kontakt med fødevarer. Er Ok.

45 min.

Kontrollens varighed