

# Kontrolrapport



Virksomhed **Vejle Sygehus, 3. sal**

**Afdelingskøkken A130/A230**

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 |                                                                        |
| <b>Elite</b>                               | 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"/> Anden kontrol              |                                           |

Denne kontrol, dato

**06-12-2016**



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 12-09-2014 |  |
| Dato | 20-06-2012 |  |
| Dato | 16-11-2010 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrolleret temperatur, opdeling og tildækning af fødevarer på køl og frost.

Hygiejne: Rengøring: Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køkken, spisestue og lager.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler samt inventar: køkken, spisestue og lager. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: dokumentation for temperatur på køl og opvarmning samt rengøring.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg og aktiviteter: Ingen anmærkninger.

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.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • [www.fvst.dk](http://www.fvst.dk)

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)