

# Kontrolrapport



Virksomhed **Holbæk Sygehus**

Neonatalafsnit (Forældrekøkken) 08-3, 08-311

Adresse Smedelundsgade 60

Postnr./By 4300 Holbæk

CVR-nr. 29190658

Denne kontrol, dato

15-02-2018



## Tidligere kontrol

Dato 27-10-2017



Dato 04-10-2017



Dato 17-11-2016



| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    |          |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            | 1        |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| Særlige mærkningsordninger         |          |
| Varestandarder                     |          |
| Tilsætningsstoffer m.v.            | 1        |
| 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"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol     |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                          |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adgang til hygiejnisk vask og tørring af hænder, samt servering af mad sker iført plastforklæde. Ok Kontrolleret temperaturer i køleskab. Ok

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret visuelt udtryk af rengøringen i køkken. Ok

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentationen for varemodtagelse af kold mad, samt opbevaring fra august 2017 til dato. Ok Under bagatelgrænse vurderet på dette tilsyn er det konstateret at man ikke dokumenterer varemodtagelse af varmholdt mad fra hovedkøkken, trods der under tilsynet stod en madvogn med betjening ved køkkenet. Konkret vejledt om at få rettet dette i egenkontrolprogrammet.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning. Ok

Mærkning og information: Kontrolleret holdbarhedsmærkning af varer i køleskab. Ok

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret at kontrol af tilsætningsstoffer ikke er relevant i denne enhed. ok



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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