

# Kontrolrapport



Virksomhed **Nykøbing F. Sygehus**

Afsnit for Led og Knoglekirurgi 2 Rumnr. AS017

Adresse Fjordvej 15

Postnr./By 4800 Nykøbing F

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            |          |
| 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, forbud eller tvangsbøder                                             |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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              |                                          |

Denne kontrol, dato

**20-02-2019**



## Tidligere kontrol

|                 |  |
|-----------------|--|
| Dato 09-10-2017 |  |
| Dato 30-06-2015 |  |
| Dato 12-08-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og aftørring, opbevaring, håndtering og adskillelse af fødevarer på køl og frost, stikprøvevis kontrolleret temperatur på køle og frost produkter i køkken og serveringsdisk, personale er vejledt om at sænke temperaturen i serveringsdisk, når der serveres morgenmad, denne står kun 1 time og 30 min. Der er ingen selvbetjening ved serveringsdisk personalet serverer for patienterne.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, serveringsområde med disk, ovn, emfang, kaffemaskine, borde, skabe, opvaskemaskine, rulleborde, køle og fryse faciliteter.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Indstiks termometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprogram, stikprøvevis kontrolleret temperaturmålinger på varemodtagelse, opvarmning og opbevaring på køl og frost fra august måned 2018 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

45 min.

Kontrollens varighed