

Kontrolrapport

Virksomhed **AUH K213-186**

Psykiatrien sengeafsnit 8

Adresse **Palle Juul-Jensens Boulevard 175, st**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **29190925**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

24-06-2019



Tidligere kontrol

Dato	
Dato	
Dato	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

I forbindelse med udvidet førstegangskontrol er virksomheden blevet vejledt om egenkontrol og risikovurdering, krydsforurening, buffet og selvbetjening, personlig hygiejne samt væsentligt ændrede aktiviteter.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk håndtering og servering af personale til middag og aften fra opstillet madvogn, opbevaringstemperatur på køl, frost og varmholdt mad i madvogn, ok. Vejledt om 3 timers rettesnor for servering af mad fra madvognen,

Kontrolleret procedure for morgenmads buffet, ok. Vejledt om passende tænger til fadene ved buffet servering.

Kontrolleret hygiejnisk vask og tørring af hænderne, følgende er konstateret, personalet vasker ikke hænder inden de håndterer fødevarer i køkkenet, der sprittes. Vejledt konkret at der ikke kun skal spritte men altid skal vasker hænder inden håndtering af fødevarer.

Følgende er konstateret: Når madvogn ankommer til afdelingen parkeres den ude på hovedgangen hvor efter de ansatte skal hente madet på vogne som de fragter til afdelingskøkkenerne, nogen gange utildækket. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om tildækning af fødevarer under transport.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **AUH K213-186**

Psykiatrien sengeafsnit 8

Adresse **Palle Juul-Jensens Boulevard 175, st**

Postnr./By **8200 Aarhus N**

CVR-nr. **29190925**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vaskbare flader i køkkenet, ok, Vejledt om plader under opvasker er fugt skadet og bør udskiftes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret korrigerende handlinger i forbindelse med afvigelser. Følgende er konstateret, i virksomheden dokumentation for opbevaring er der målt for højt temperatur. Der er ikke lavet en korrigerende handling. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt om, at virksomheden skal fastsætte korrigerende handlinger, hvis det ved overvågning viser sig, at et kritisk kontrolpunkt ikke er i styring.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrol.

Det indskærpes, at virksomheder skal dokumentere egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden nedkøler mad fra middags og aftensmaden som sener genopvarmes, der er også frossent supper i fryser som varmes i mikroovne. Der er ingen dokumentation for begge aktiviteter.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det var de ikke kommet i gang med efter flytning.

Indskærpelse medfører gebyrbelagt opfølgende kontrol. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Særlige mærkningsordninger: Vejledt om kravene til brug af centralkøkkenets økologiske spisemærke.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

24-06-2019

Dato