

Kontrolrapport

Virksomhed **Akutmodtagelsen**

Adresse Højtoftevej 2

Postnr./By 7700 Thisted

CVR-nr. 29190941

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	
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

26-08-2019



Tidligere kontrol

Dato	10-07-2019	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer		
Dato	23-07-2018	
Dato	29-05-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Fulgt op på indskærpelse fra forrige kontrolbesøg. Forholdet er bragt i orden. Kontrolleret at der nu er procedurer for håndtering ved fremstilling af isterninger i afdelingskøkken, samt opbevaring af isterninger i fryser og datomærkning. Vejledt konkret om opbevaring af udstyr til produktion af isterninger bl.a. isterningeposer, engangsplastforklæder og mærkater.

Kontrollere opbevaring af fødevarer, temperatur i køleskabe, faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder ved håndvask. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret afdelingskøkken, udstyr og inventar. Følgende er konstateret: Der er brun snavs og kalkbelægninger på brusehoved i opvask, tilkalkning i vandhane ved håndvask. Virksomheden oplyser at det straks rettes.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Afdelingskøkken, udstyr og inventar. Drøftet plan for ombygning af køkkenområde. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for kontrol af varmebehandling ved genopvarmning af frostportioner for juli til august 2019.

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



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk