

Kontrolrapport



Virksomhed **Hospice Vendsyssel**

Adresse **Suderbovej 85**

Postnr./By **9900 Frederikshavn**

CVR-nr. **33939434**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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, 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

29-10-2019



Tidligere kontrol

Dato	26-09-2018	
Dato	28-11-2017	
Dato	21-06-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret anvendelse af hygiejniske faciliteter ved håndvask i køkken -ok. Kontrolleret opbevaringstemperatur samt hygiejnisk opbevaring af fødevarer i kølerum og frostrum -ok.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring i køkken, herunder rengøring i kølerum og frostrum - ok. Kontrolleret rengøring af borde og flader der kommer i berøring med fødevarer -ok.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligeholdelse i køkken, herunder vedligeholdelse i kølerum og frostrum -ok.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for perioden juni 2019 til idag for varemodtagelse, opbevaringstemperatur, opvarmning og nedkøling af fødevarer, herunder vejledt om at kontrol af nedkøling også kan ske af fødevarer der indfryses -ok.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Kontrolrapport er anbragt synligt -ok

Mærkning og information: Kontrolleret virksomhedens procedurer for oplysning om allergener, herunder at der spørges ind til evt. problemer med allergener og det formidles mellem køkken og serveringspersonalet og derefter serveres mad i forhold til dette -ok.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

1 time

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk