

Kontrolrapport

Virksomhed **Patienthotellet,**

Regionshospital Viborg

Adresse **LI. Sct. Mikkel Gade 2**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **29190925**

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

23-11-2020



Tidligere kontrol

Dato	02-04-2019	
Dato	20-02-2019	
Dato	30-10-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl/frost. Der er målt temperatur i køleskabene og fryser. OK. Faciliteter til hygiejnisk håndvask med sæbe, engangspapir og sprit.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af køkken herunder gulv, vægge, loft, køleskabene, fryser og opvaskemaskine.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køkken herunder gulv, vægge, loft, køleskabene, fryser og opvaskemaskine. Kontrolleret: Hak i væggen. Følgende er konstateret: Der er små hak i væggen tætteste i opvaskeafdelingen. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt generelt om at overflader bør være glatte, vaskbar og ikke absorberende.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling. Virksomhedens risikoanalyse er dækkende for virksomheden. 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

35 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk