

Kontrolrapport



Virksomhed **Sundheds- og Omsorgshotellet**

Produktionskøkken/Vikærgården

Adresse Hvidkildevej 1-7

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 55133018

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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

12-08-2021



Tidligere kontrol

Dato 19-12-2019	
Dato 12-09-2019	
Dato 16-08-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opbevaring af fødevarer, adskillelse og datomærkning, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost, procedurer for opvarmning/nedkøling af hakkebøffer - opvarmes til over 75 grader, nedkøles under tre timer i blæskøler, korrekt brug af termometer, der kalibreres ikke, men udskiftes termometre ofte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens gode arbejdsgange for begrænsning af procesforureningen ved fremstilling trøfler og/eller studenterbrød. Massen blandes i rørbeholder af stål og trilles herefter og kommer direkte på stålfade. Vejledt konkret om trøflers holdbarhed ved kontakt til gærceller.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af gulve i opvaskeområdet og i køkkenet dagligt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkken, opvaskeområde, opvaske maskine og overflader i køkkenet. Vejledt konkret om fjernelse af overskyende vand i fordybninger i gulv.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

Kontrollrapport

Virksomhed Sundheds- og Omsorgshotellet

Produktionskøkken/Vikærgården

Adresse Hvidkildevej 1-7

Postnr./By 8240 Risskov

CVR-nr. 55133018

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperaturer for opbevaring på køl og frost for perioden fra maj 2021 til d.d.

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med 30-60 %, er overholdt. Følgende er konstateret: Virksomheden modtager kun varer fra AB catering og har ikke eget regnskab. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om krav til eget regnskab.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

12-08-2021

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift