

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KøkkenService Sygehus**

Sønderjylland

Sønderborg

Adresse Sydvang 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 5368

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende emner er kontrolleret -

Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte under oplagring, fødevarer og emballage – set procedure og fik forklaret virksomhedens produktion og vist virksomhedens flowdiagram.

Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. MAP pakning /hotfil - set Virksomhedens procedure for MAP-pakning og hotfil.

Slicening – hvilke produkter og procedure.

Særkost/diætkost iflg. opskrifter (allergener) Procedure for hvordan de styrer.

Krav til råvarer – Fik forklaret hvem virksomheden køber ved og hvad de køber.

Rengørings- og desinfektionsmidler – skift mellem de forskellige produkter, fik forklaret hvilke midler virksomheden bruger.

Affaldshåndtering – set hvor virksomhedens affald opbevares og hvem der afhenter.

Procesforurening (PAH) - specielt ved stegning - set procedure.

Tilbagetrækning – spurgt ind til virksomhedens procedure og set dokumentation for hvad virksomheden har gjort.

Hygiejne: Rengøring: Følgende emner er kontrolleret - periodisk rengøring i følgende lokaler – virksomheden produktionslokaler, kølerum, frostrum, omklædningsrum, lager og affaldsrum.

Transportmidler, rengøring og evt. desinfektion – Virksomheden har ikke nogen transportmidler.

16-03-2023

Dato

3 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed KøkkenService Sygehus

Sønderjylland

Sønderborg

Adresse Sydvang 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomheden kunne forklarer deres rengørings procedure for vaskemaskine og deres cip rengøring og hvordan kontrollen udføres i det daglige.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende emner er kontrolleret - Lokaler og udstyr, vedligeholdelse i følgende lokaler – de samme lokaler. Set virksomhedens vedligeholdelseplan og procedure.

Skadedyrssikring af virksomhedens bygninger – fik forklaret hvad virksomheden gør og hvor hyppigt de gør det.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende emner er kontrolleret -

Dokumentation for risikoanalyse og HACCP-plan – set for modtagelse, opbevaring.

Dokumentation for overvågning af CCP og GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed - virksomheden har beskrevet alle de relevante parameter i forhold til deres produktion og set dokumentation for virksomhedens CCP'er for 2023.

Vejledt virksomheden omkring pesticidrester i virksomhedens risikoanalyse.

Mærkning og information: Følgende emner er kontrolleret -

Mærkning - Endelig forbruger/oplysninger om anvendelse – set virksomheden system som udfærdige deres mærkning - gennemgået 2-3 etiketter.

Allergenmærkning – for mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser.

Sporbarhedskrav, animalske fødevarer – Virksomheden kunne redegøre for deres sporbarheds system via deres produktionsplaner.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret - procedurer for afvejning og dosering af tilsætningsstoffer/aromaer.

Vejledt generelt om reglerne for tilsætningsstoffer, herunder EU-databasen og indplacering af fødevarer i kategorier.

Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

16-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk