

Virksomhed **Sygehus Sønderjylland**

Sønderborg

KøkkenService

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	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret -

*Sous vide/Long Time Low Temperature – De har ingen

produktion nu, men det kan være det kommer og derfor vil virksomheden få lavet en beskrivelse i deres program

* Hygiejne under produktion, herunder krydssmitte i virksomhedens produktionslokaler. Kontrolleret opbevaring af

indpakningsmateriale (risiko for kontaminering) Kontrolleret

emballagen bruges under produktionen – (særlig fokus på

Indpakning og emballering under produktion).

*kontrol med temperaturen i fødevarer under produktionen og

som oplagres og om de rutinemæssigt overvåger efter

retningslinjerne i egenkontrolprogrammet -set virksomhedens

procedure og fik forklaret denne.

*Virksomhedens tiltag for fremmedlegemer –

*Særkost/diætkost iflg. opskrifter (allergener) – fik forklaret

virksomhedens procedure.

*Procedurer for genbrugsemballage i produktionen (eks.

returkasser/kølebokse)

*Drøftet virksomhedens desinfektionsmidler og hyppighed for

brug af dem

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret –

*Rengøring af udstyr m.v. som kommer i kontakt med

fødevarer, herunder genbrugsemballage – under produktion -

set og forklaret virksomhedens procedure.

*periodisk rengøring i virksomhedens produktionslokaler og

rengøring af lokaler, udstyr m.v. som ikke kommer i kontakt

med fødevarer i følgende lokaler – modtagelse,

produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser, lager,

vaskeafdeling - set plan for frekvens og set virksomhedens

miljøprøver.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret -

* Lokaler og indretning - at opbevaring og håndtering af

fødevarer foregår i lokaler, der er indrettet til formålet.

Lokalerne er passet til virksomhedens aktiviteter, så det ikke

giver hygiejniske problemer.

10-04-2024

Dato

2 timer 5 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Sygehus Sønderjylland

Sønderborg

KøkkenService

Adresse Sydvang 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

* Lokaler og udstyr, vedligeholdelse – følgende lokaler kontrolleret - modtagelse, produktionslokaler, pakkerum, kølerum, fryser, lager, vaskeafdeling

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret - Dokumentation for (flow) risikoanalyse og HACCP-plan for virksomhedens fremstilling/pakning af færdigretter.

*Dokumentation for overvågning af CCP og hvilke CCP'er virksomheden har og hvordan de har fundet frem til dem og kontrolleret om virksomheden kan redegøre for deres GMP som har afgørende betydning for fødevarer sikkerhed og hvordan virksomheden får de gode arbejdsgange ud til deres medarbejdere, der udfører arbejdsopgaven - set dokumentation for 2024

*Verifikation - analyser, audit – har virksomheden dokumentation for at de har gennemgået deres egenkontrolprogram og har de fuldt op på deres analyser - fik vist virksomhedens oversigt over prøver.

Vejledt virksomheden omkring opdatering af virksomhedens risikoanalyse i forhold til nye aktiviteter.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret –

*Sundhedsmærkning/Identifikationsmærkning på både deres animalske råvarer og deres færdigretter som skal ud af virksomheden.

* Autorisation, herunder vilkår, kontrolleret om virksomhedens autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

*Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

ingen anmærkninger.

Andet: Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

10-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk