

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødeveststyrelsen

Virksomhed **Vejle Sygehus, køkkenet**

Adresse **Beriderbakken 4**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **29190909** Aut.nr. **5828**

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

-Hygiejniske håndvaske placeret hensigtsmæssigt i produktionskøkken.

-Opbevaringstemperaturer i kølerum (hakket kød og fjerkræ/fisk) samt frost opbevaring.

-Procedurer for at undgå procesforurening under bagning.

Vejledt om at indskrive procedure for stegning.

-Mikrobiologiske kriterier for miljø og produkt prøver herunder prøvetagningsplan og seneste testresultater for spread med feta, blomkålssuppe, snitgrønt, miljøprøver.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af produktionskøkken, grøntafsnit, bageri, køle/fryse rum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kalibrering af håndtermometre. Kalibrering af vægte.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt egenkontrolprogram. Kontrolleret seneste dokumentation for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer (hakket kød, fisk, fjerkræ), opvarmning og nedkøling (januar-april).

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret: hygiejne regler for gæster. Følgende er konstateret: hygiejneregler for gæster følges. Der er krav om vask og desinfektion af hænder. Hygiejneregler indeholder ikke brug af kitler, futter og hårbørste som gæst.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder

Fødeveststyrelsen

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

19-04-2024

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klage muligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Vejle Sygehus, køkkenet**

Adresse **Beriderbakken 4**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **29190909**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om at tilføje hygiejnekrav til gæster om brug af kittel, futter.

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

Fødevarestyrelsen

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

19-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk