

# Kontrolrapport



Virksomhed **HospiceSønderjylland**

Adresse Ribe Landevej 130

Postnr./By 6100 Haderslev

CVR-nr. 28367201

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>06-03-2018</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 18-07-2017	
Dato 09-02-2017	
Dato 18-02-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for opbevaring på frost for uge 5 2018. Datostyring af fødevarer. Adskillelse og tildækning af fødevarer. Virksomheden har eget termometer til temperatur kontrol. Procedurer for klargøring og brug af frugt og grønt.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Daglig og periodisk rengøring. Gennemgået rengøringsskema for februar/marts 2018. Opvaskemaskine skyller ved min 80°C.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for vedligeholdelse af opvaskemaskine og kølemøbler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for varemottagelse, opbevaring på køl, opvarmning og nedkøling for uge 5 2018. Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme.

Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.