

Kontrolrapport

Virksomhed **Sygehus Sønderjylland**

Aabenraa Sygehus, A la Carte Køkken

Adresse Kresten Philipsensvej 15

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29190909

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	4
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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	
22-05-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 08-11-2017	
Dato 23-06-2017	
Dato 25-04-2017	
Hygiejne: Vedligeholdelse	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost i produktion og kundeområde.

Faciliteter for hygiejnisk vask og tørring af hænder. Set produktion af forskellige retter til TO-GO.

Hygiejne: Rengøring: Bødeforelæg fremsendt: 20.000 kr

Følgende er konstateret: Flere steder i virksomheden er der manglefuldt rengjort. Bl.a. kan nævnes: i begge grøntkølerum fremstår loft, lamper, vægge, reoler og riste på blæsere med

formodet skimmel. I stort kølerum er der ligeledes formodet skimmel på loft og lamper. I køledisk i kundeområde er der

manglefuldt rengjort idet der i alle 4 afløb er beskidt og slimet. I a'la carte afdeling fremstår en enkelt udluftningsventil meget

snavset og Salamander/varmeapparat fremstår beskidt og fedtet. Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi

bragt i orden med det samme.

Virksomhedens egenkontrol: Det indskræpes, at virksomheder skal overholde de i egenkontrolprogrammet beskrevne

procedurer for nedkøling. Følgende er konstateret: I kølerum står 2 store gastrobakker med kogt nedkølet korn. På

forspørgsel er det oplyst at processen ikke er blevet

kontrolleret. Virksomheden kasserer begge gastrobakker med korn under tilsynet. Virksomheden havde følgende

