

# Kontrolrapport



Virksomhed **Hospice Sydfyn**

Adresse Skovsbovej 100

Postnr./By 5700 Svendborg

CVR-nr. 32687784

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.	
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, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
<b>19-08-2019</b>	
<b>Tidligere kontrol</b>	
Dato 17-01-2018	
Dato 08-03-2017	
Dato 13-01-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Godkendelse af anvendte desinfektionsmidler.

Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Kontrol af opbevaringstemperaturer i kølerum samt i køleskab.

Kontrolleret buffetanretning herunder at der er egnet tagting til hygiejnisk håndtering. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse og orden under produktion af fødevarer. Rengøring af rørmaskine samt tilbehør til denne, ovn, pålægsmaskine, emfang samt gulv afløb. Rengøring af kølerum samt kølerumsinventar. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: vedligeholdelse af produktionslokaler samt kølerum.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning af fødevarer. Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol for juli 2019. Kontrol ved varemodtagelse samt temperaturkontrol ved opvarmning/ nedkøling af fødevarer.

Tilsætningsstoffer m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden anvender ikke længere atamon. Vejledt konkret om mulighed for datablad vedr. dosering af atamon.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

40 min.

Kontrollens varighed