

Kontrolrapport



Virksomhed **Køkkenet ved Sygehus**

Sønderjylland

Psykiatrien

Adresse **Kresten Philipsens Vej 15**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **29190909**

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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

08-05-2017



Tidligere kontrol

Dato	11-11-2016	
Dato	01-06-2016	
Dato	08-12-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af fødevarer på køl og frost. Redegjort for servering herunder buffet servering og håndtering af rester i denne forbindelse. Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt rengøringsniveau på inventar, gulv, vægge og udstyr i produktionsområder, opvaskeafdeling og kølerum. Vejledt om rengøring af gulvafløb - det er under tilsynet vurderet som bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar i produktion og opvaskeområde.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Set dokumentation for udført kontrol med varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og skyllevandstemperatur i opvaskemaskine for 2017 til dags dato. Der er enkelte mangler i dokumentationen af opbevaring og varemodtagelse - det er under tilsynet vurderet som bagatelagtig overtrædelse - ydet konkret vejledning på området.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at personer, der behandler fødevarer, er behørigt uddannet i fødevarehygiejne - OK.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

1 time 30 min.
Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk