

Kontrolrapport



Virksomhed **Kantinen i Sundhedshuset Vejle**

Adresse **Vestre Engvej 51D, St**

Postnr./By **7100 Vejle**

CVR-nr. **31432006**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
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, 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	
☒ Ordinær kontrol	☒ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-06-2021



Tidligere kontrol

Dato	03-04-2019	
Dato	06-10-2017	
Dato	06-06-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedure for nedkøling af diverse fødevarer (frikadeller, pasta, ris og kartofler) virksomheden har redegjort for procedure/ styring af nedkølings forløb, virksomheden deler fødevaren op i mindre portioner og bordkøler til ca. 65°C, herefter måles temperatur og tid noteres, hvorefter fødevareren kommes i kølerum, der måles indtil fødevaren er under 10°C og tiden noteres, virksomheden anvender et indstiks termometer som kalibreres 1 gang om året. Vejledt virksomheden om Fødevarestyrelsens SITTi værktøj som hjælp til beregning af sikker nedkøling. Udleveret fakta om og fokus på nedkøling.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for nedkøling af fødevarer fra 16. april 2021 til 27. juni 2021.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige risikoanalyse/ risici for mikrobiologisk, kemisk samt fysisk forurening ved nedkøling af fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for produktion og nedkøling af fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk