

Kontrolrapport



Virksomhed **Sygehus Sønderjylland,**

Sønderborg

Restauranten

Adresse **Sydvang 1**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **29190909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
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

17-11-2021



Tidligere kontrol

Dato	24-11-2020	
Dato	25-10-2019	
Dato	07-03-2019	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer på køl og frost. Set hygiejnisk håndtering af fødevarer under dagens middagsservering. Set funktionsdygtigt indstikstermometer.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionsområder, kølerum, frostrum og opvaskeafdeling.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Dokumentation for kritiske kontrolpunkter.

Følgende er konstateret: Virksomhedens fastsatte frekvens for dokumentation af nedkøling er 2 gange pr. dag 3 gange pr. uge. Siden august er der kun dokumenteret 1 gang pr. dag på e dag om ugen ud af 3 men de øvrige 2 dage om ugen er der dokumenteret 2 gange pr. dag. Der nedkøles fast de samme fødevarer i mindre mængder som f.eks. ca. 20 stk. kogt fiskerulle eller 1 kg bacon i tern. Alt nedkøles i blæstkøler. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse. Vejledt konkret om at tilpasse frekvensen så denne står i forhold til aktiviteten.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og procedure for nedkøling.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 15 min.

Kontrollens varighed