

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Sygehus Sønderjylland Aabenraa**

A la Carte Køkken

Adresse **Kresten Philipsensvej 15**

Postnr./By **6200 Aabenraa**

CVR-nr. **29190909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	2
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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

26-05-2023



Tidligere kontrol

Dato	24-06-2021	
Dato	12-04-2021	
Dato	09-10-2020	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Fremvist og gennemgået retssikkerhedsblanket.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og tildækning af letforværlige fødevarer på køl og frost. Set håndtering af fødevarer under produktion. Virksomheden har redegjort for styring af holdbarheder på f.eks. portionsanrettet desserter ved brug af datomærkning.

Følgende er konstateret: I virksomhedens kølemontre i a' la carte afdelingen opbevares 3 stykker fersk fisk ved for høj temperatur. Fersk fisk målt til 4,2 grader med

Fødevarestyrelsens kalibrerede indstikstermometer.

Virksomheden kasserede straks de 3 stykker hellefisk. I anden gastrobakke i samme skuffe opbevares flere stykker fersk fisk som stadig er frosne.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for opbevaring af fersk fisk.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af lokaler.

Det indskræpes, at lokaler, hvor der findes fødevarer, skal holdes rene.

Følgende er konstateret: I virksomhedens "RENT"

grøntsagsskølerum ses formodet skimmel på reoler ligeledes se formodet skimmel på reoler og på riste ved kondensator i

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Sygehus Sønderjylland Aabenraa

A la Carte Køkken

Adresse Kresten Philipsensvej 15

Postnr./By 6200 Aabenraa

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

"URENT" grøntsagskølerum. Gulvafløb ved indgang til grøntsagsrummet fremstår beskidt.

Virksomheden havde følgende bemærkninger: Det får vi styr på.

Indskærpelse medfører 2 gebyrbelagte opfølgende kontroller. Afgørelsen kan påklages. Se klagevejledning på bagsiden.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring, varmebehandling og nedkøling for de seneste 5 måneder.

Vejledt om ajourføring af risikoanalyse så bl.a. holdbarhedsvurdering fremgår. Virksomheden datomærker f.eks. desserter til internt brug.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

26-05-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk