

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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

16-04-2024



Tidligere kontrol

Dato	12-10-2023	
Dato	30-06-2023	
Dato	26-05-2023	
Hygiejne: Rengøring		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer under produktion i TO-GO, kold og varme afdeling. Redegjort for opbevaring af fødevarer under produktion - herunder temperaturmålinger under processen. Redegjort for varmeholdelse og nedkøling i varmafdeling - herunder temperaturmålinger under varmeholdelse. Der er ligeledes redegjort for anvendelse af indstikstermometre. Redegjort for procedurer i forbindelse med tilbagetrækninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af inventar og gulv i TO-GO, koldafdeling samt i varmafdeling samt transportvogne. Transportvogne køres gennem opvaskemaskine efter hver tur på afdelingerne. Redegjort for rengøring og desinfektion i to særskilte processer. Desinfektionssevietter er godkendte af FVST.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret generelt vedligeholdelsesniveau på transportvogne samt set funktionsdygtige indstikstermometre i varmafdeling. Redegjort for kalibrering af indstikstermometre. Ingen anmærkninger. Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens egenkontrolprocedurer for varmeholdelse, nedkøling, tilbagetrækning og

Fødevarestyrelsen

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

2 timer

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

forbrugerhenvendelser omkring sygdom. Set dokumentation for varmekoldelse og nedkøling for de seneste 6 uger. Vejledt generel om at følge procedurebeskrivelse i forbindelse med forbrugerhenvendelser ved sygdom. Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af smileymærke med smileysymbol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Fødevarestyrelsen

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

16-04-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk