

**Virksomhed** Hospitalsenheden Horsens

Afd. P 5. Serveringsafsnit (øst og vest)

Adresse Sundvej 30

Postnr./By 8700 Horsens

CVR-nr. 29190925

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              | 1        |
| 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 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
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

11-05-2016

**Tidligere kontrol**

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 21-03-2014 |  |
| Dato | 28-08-2012 |  |
| Dato | 11-02-2010 |  |

**Tilsynsførendes bemærkninger**

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret hygiejnisk

opbevaring af fødevarer, opbevaringstemperatur i køleskabe samt faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne - OK

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af køleskabe, gulv, ovn, emfang og borde - OK

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: vedligehold af produktionsudstyr

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret dokumentation for udført egenkontrol med opbevaringstemperatur og varmebehandling for uge 30, 2015 - OK.

Ydet vejledning om risikoanalyse.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomhedens vareudvalg: Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift