

Kontrolrapport



Virksomhed **Sygehusenheden Ærø**

Adresse **Sygehusvejen 18**

Postnr./By **5970 Ærøskøbing**

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	1
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

25-07-2019



Tidligere kontrol

Dato	25-10-2018	
Dato	20-06-2018	
Dato	05-07-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejniske håndvaskeforhold med papir og sæbe, opbevaring, adskillelse og tildækningen af fødevarer herunder temperaturkontrol af køleenheder i smørrebrødsafdeling og i varmt køkken, samt mundtlige procedurer for varemodtagelse herunder temperaturkrav ved modtagelse af kølekrævende fødevarer.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndteringen ved flowet ved transport af varmt mad til og fra afdelingskøkkenet. Virksomheden oplyser at de transportere varmt mad ved en temperatur over 75-80 grader i en varmegovn som holder temperaturen. Fra denne vogn udleveres de forskellige portioner af personalet og efter ca. en halv time transporteres det varme mad tilbage til køkkenet hvor temperaturen er ca. omkring de +70 grader. Resten af det varme mad nedkøles med det samme eller opvarmes igen.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler: Køkkenet og afdelingskøkkenet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionskøkken og afdelingskøkkenet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Virksomhed Sygehusenheden Ærø

Adresse Sygehusvejen 18

Postnr./By 5970 Ærøskøbing

CVR-nr. 29190909

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for varemottagelse og nedkøling, samt dokumentation for udført egenkontrol af varemottagelse, opbevaring, opvarmning og nedkøling fra april 2019 til dags dato.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Grisenakkefilet. Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

25-07-2019

Dato

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift