

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Lemvig Sygehus, á la**

carte-køkken

Adresse **Østergade 30**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29190925**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

15-08-2022



Tidligere kontrol

Dato	02-03-2018	
Dato	15-09-2016	
Dato	20-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret virksomhedens håndvaskefaciliteter med adgang til rindende koldt og varmt vand, sæbe samt mulighed for tørring af hænder i engangspapir. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret at opbevaring af rengøringsmidler og artikler ikke er i direkte forbindelse med køkkenet. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret opbevaringstemperaturen på de to køleskabe i køkkenet, som viste henholdsvis 3,1 og 4,5 grader celsius.

Kontrolleret datomærkning på fødevarer med brudt emballage samt adskillelse af fødevarer i køleskabe. Ingen anmærkninger.

Gennemgået procedurer for varmbehandling/genopvarmning.

Virksomhedens har en mappe med angivelser af ovnprogram samt tidsangivelser for individuelle retter, således varmbehandlingen altid foretages på samme vis. Der bliver taget temperatur på fødevarer som varmebehandles.

Virksomheden fremviste samt gennemgik anvendelsen af indstikstermometer. Ingen anmærkninger.

Vejledt generelt om kontrol af funktionsdygtigheden af termometre ved brug af kogende vand og isvand.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: køkken, opvask, serverings og buffetområde samt opbevaringslokaler.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

Fødevarestyrelsen

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

1 time 5 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 **Lemvig Sygehus, á la**

carte-køkken

Adresse **Østergade 30**

Postnr./By **7620 Lemvig**

CVR-nr. **29190925**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse med udpegning af kritiske kontrolpunkter samt skriftlige egenkontrolprocedurer for varemodtagelse, opbevaring og varmbehandling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaring og varmbehandling for perioden marts 2022 til d.d..

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

Fødevarestyrelsen

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

15-08-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk