

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KøkkenService Sygehus**

Sønderjylland

Sønderborg

Adresse **Sydvang 1**

Postnr./By **6400 Sønderborg**

CVR-nr. **29190909** Aut.nr. **5368**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolkampagne om mikrobiologiske kriterier: Følgende kontrolleret:

--- Prøveplan:

- At der er udarbejdet en prøveplan i forhold til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen. Der er angivet hvilke produkter per kvartal blive udtaget til analyser.

- At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

- At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter de relevante fødevaresikkerhedskriterier i fødevarekategorierne jf. mikrobiologiforordningen, bilag 1, kapitel 1.

- At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for produktprøver og miljøprøver.

--- Analysemetoder:

- At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium (fremgår af rekvisition til laboratoriet).

- At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium.

- At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

- At prøver til undersøgelse for Listeria fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Vejledt konkret om at svaberprøver fra fødevare kontakt flader burde tages fra et ca. 30cmx30cm stort areal jf. vejledning på Fødevarestyrelsens emneside om Listeria.

--- Resultater og opfølgning:

- At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af produktprøver, undersøgt for de relevante kriterier. Stikprøvevis kontrolleret analysecertifikater.

- At virksomheden har procedurer for opfølgning herunder korigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater

14-10-2022

Dato

2 timer 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **KøkkenService Sygehus**

Sønderjylland

Sønderborg

Adresse Sydvang 1

Postnr./By 6400 Sønderborg

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

(der er ikke konstateret afvigelser med relevans for fødevarer sikkerhed).

- At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.
- At virksomheden har kendskab til tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater.

Kontrollen gav ikke anledning til anmærkninger.

14-10-2022

Dato

Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk