

Virksomhed **Grindsted Sygehus**

Modtagekøkken

Adresse Engparken 1

Postnr./By 7200 Grindsted

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 5930

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

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

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Hygiejne under produktion og oplagring: Produktion af pålægsplatter i køkkenområdet samt opbevaring på køl, frost og tørvarelager. Procedurer for slicening af pålæg (pt. ingen aktivitet). Anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel. Indpakning, tildækning og emballering på køl, frost og tørvarelager. Personlig hygiejne og helbred, herunder adgang til håndvaskefaciliteter, rent arbejdstøj samt forholdsregler ved sygdom blandt personalet og dennes familiemedlemmer. Forholdsregler til undgåelse af fremmedlegemer. Der modtages vand fra offentligt vandværk, herunder også procedurer i forhold til evt. udfordringer ved vandforsyningen og drikkevandskvalitet.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af udstyr og inventar i køkkenområdet og opvaskeafd. Procedurer for renholdelse og desinfektion af pålægsmaskine. (pt ikke i brug).

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkkenområdet og opvaskeafd. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevarings temperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden juli - nov 2022. Årlig revision af maj 2022.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer vedrørende information til afdelingskøkkener, herunder oplysninger om allergener samt opmærkning ved særkost.

Procedurer for sporbarhed herunder leverandører og modtagere.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret Virksomhedens fødevareaktiviteter.Ok.

16-11-2022

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift