

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

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	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, 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:

Opbevaring, herunder adskillelse og tildækning i 2 kølerum og 1 frostrum.

Dagens aktiviteter i køkkenområdet under tilsynet.

Procedurer i forhold til levering og retur af varmt mad i vogne til afdelingerne, herunder varmeholdelse, tid og håndtering af rester.

Procedurer i forhold til udstyr, inventar og emballage under rengøring.

Mikrobiologisk kriterium: Prøveplan følges. Analyseresultater, holdbarhed samt analyseresultater for frugt og grønt menuer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køkkenområdet og opvask samt depotrum.

Følgende er konstateret: Mangelfuld rengøring af loft i et kølerum. Der er fremlagt dokumentation i forhold til arbejdsplan for vedligehold af loft i kølerummet for marts 2023. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Dokumentation for kalibrering af termofølere af okt 2022.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer samt varmebehandling og nedkøling, perioden jan - marts 2023.

Risikoanalyse for varemodtagelse.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Ingen anmærkninger.

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

16-03-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift