

Kontrolrapport



Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 111

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, 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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

13-04-2018



Tidligere kontrol

Dato	14-12-2017	
Dato	19-04-2016	
Dato	19-10-2015	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder. Hygiejnisk opbevaring af fødevarer.

Virksomheden udfører ikke buffet servering, men servering af emballerede fødevarer fra madvogn, der stationeret placeret ved servering, i forlængelse af toiletter. Toiletter er placeret rundt om to hjørner og der er afskærmning ved brug af mobile vægge. Vejledt generelt om regler vedr. opbevaring af fødevarer i direkte forlængelse af toiletter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Gulv, loft, borde samt køleinventar, opvaskemaskine og mikrobølgeovne.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende

lokaler: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Køkken, herunder vægge, gulv og borde samt opvaskemaskine og køleskab. Ingen anmærkninger. Følgende er konstateret:

Enkelte områder af loft fremstår med fugt. Vejledt om regler vedr. vedligehold.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Set dokumentation af temperaturkontroller ved opbevaring og procedure desangående.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 111

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Set forekomst af økologiske varer og korrekt skiltning. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Handsker opsat i køkkenet er beregnet til at kunne komme i kontakt med fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

13-04-2018

Dato