

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordsjællands Hospital -**

Hillerød

B1531 professionel køkken

Adresse Dyrehavevej 29

Postnr./By 3400 Hillerød

CVR-nr. 29190623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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	
Elite	Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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

Denne kontrol, dato

08-09-2020



Tidligere kontrol

Dato	22-05-2019	
Dato	28-05-2018	
Dato	12-04-2018	
Virksomhedens egenkontrol		

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol samt fælles varemodtagelse med anden afdeling. Virksomheden oplyser at de sandwich med letfordærligt fødevarer virksomheden modtager fra hovedkøkken er ikke nedkølet, dvs. at sandwich har en temperatur som ligger mellem 9-15 grader, de sandwich har en holdbarhed på 2 dage samt opbevaringstemperatur på max. 5 grader. FVst vender tilbage til virksomheden.

Procedurer for opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur i køleindretninger.

Procedurer for opvarmning af fødevarer herunder korrekt brug af termometer.

Vejledt generelt om regler for varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskabe, fryser, skabe og skuffer. Arbejdsborde.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse af skabe og skuffer

Følgende er konstateret: Enkel skab og skuffer er der rå træ,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

