

Kontrolrapport

Virksomhed **Nordsjællands Hospital -**

Hillerød

D0921

Adresse Dyrehavevej 29

Postnr./By 3400 Hillerød

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	
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 16-12-2019	
Dato 08-11-2019	
Virksomhedens egenkontrol	
Dato 21-06-2018	

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 opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer på køl og frost. Målt temperatur, der er alam på køleskabe som er i gang, pga. virksomheden lige har sat smørrebrød i.

Procedurer for varemodtagelse herunder evt. temperaturkontrol. Virksomheden modtager smørrebrød fra hovedkøkkenet, som ikke nå at blive køle ned, virksomheden modtager både til frokost og aften måltid på en gang. Ved varemodtagelse ligger temperatur mellem 8-13 grader, ved ankomsten til afdeling, der er talt om frokost som spises med det samme og en del af smørrebrød som skal bruges om aften. FVST. vender tilbage vedrørende procedure for varemodtagelse.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Køleskab og rullebord.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Køleskab, gulv, vægge og rullebord.. Ingen anmærkninger.



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

