

Kontrolrapport



Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 123

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.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 18-07-2019	
Dato 07-08-2018	
Dato 15-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: rengøring af køkken og udleveringsområde, herunder: køleskab, fryser, mikroovn, skuffer skabe hylder, bestik opvaskemaskine mm, Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er konstateret: Hylde i køkkenet har slidt overfladebehandlingen af således at de ikke længere er tilstrækkelig rengøringsegnede.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til overflader i køkkener

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

30 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 123

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

anmærkninger: Der er stikprøvevis set dokumentation for den udførte egenkontrol på følgende områder:

temperaturkontrol af temperatur i køleskabe hvor der opbevares fødevarer for indeværende periode.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 %, er overholdt. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Der er ved tilsynet fremvist regnskab for det seneste periode, endvidere er der stikprøvevis set på den økologiske status af virksomhedens fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

08-09-2020

Dato