

# Kontrolrapport



Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 116

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                           |                                                     |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol | <input checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol             | <input type="checkbox"/> Kædekontrol                |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol              |                                                     |

Denne kontrol, dato

08-09-2020



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-10-2018 |  |
| Dato | 17-11-2017 |  |
| Dato | 28-04-2016 |  |

## 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 hylde, bestik opvaskemaskine mm, Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af godkendte rengørings og desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af køkken, herunder gulv, væg, og andre overflader samt inventar og redskaber der kommer i berøring med fødevarer

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

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder



Miljø- og Fødevareministeriet  
Fødevarestyrelsen

1 time

Kontrollens varighed

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 116

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til overflader i køkkener

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden 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 spisemærke 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