

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 114

Adresse **Borgmester Ib Juuls Vej 1**

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	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

04-01-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-02-2022	
Dato	03-08-2021	
Dato	11-01-2019	

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

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

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlev Hospital**

Afsnitskøkken 114

Adresse **Borgmester Ib Juuls Vej 1**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **29190623**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indeværende periode

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke i sølv 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.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

04-01-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk