

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bispebjergehjemmet**

Centralkøkken

Adresse Tagensvej 186

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29217777 Aut.nr. 6413

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret adskillelse af forskelligartede processer i produktionen varm, grønt, bagning, desserter, allergi- / diætkost, samt ved opbevaring af råvarer i tørvarelager og i kølerum samt fryser. Stikprøvekontrol af temperatur i kølerum med færdigretter, målt 3 grader C. ingen anmærkninger. Arbejdsgange og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler når køkkenpersonale er bærer af sygdom eller har plejet syge familiemedlemmer med symptomer på norovirus (roskildesyg), arbejdsgange for "nulstilling" af køkken, hygiejniske håndvaskearbejdsgange og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande. Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret renholdelse af lokaler med udstyr og inventar, herunder køleenheder, fryser arbejdsborde, redskaber til produktion, hylder, emfang samt indvendig i opvaskemaskinen, Ingen anmærkninger. Renholdelse af gulve, vægge, loft og vaskbare flader ingen anmærkninger. Hygiejne: Vedligeholdelse: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Varemodtagelse og udlevering. Virksomheden anvender ekstern skadedyrsservice. ingen anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opvarmningen, opbevaringstemperatur samt nedkøling, stikprøvevis for marts 2022 til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Medarbejdernes viden om, og instruktion i fødevarehygiejne, herunder om smitteveje for fødevarebårne sygdomme.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

23-11-2022

Dato

1 time 55 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **BispebjergHjemmet**

Centralkøkken

Adresse Tagensvej 186

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29217777

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 90-100 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager / set dokumentation for regnskab for 1 og 2 kvartal 2022

Følgende er konstateret: Økologi regnskabet for 3 kvartal er 89,9 %

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om ændring af økologisk spsemærke

Tilsætningsstoffer m.v.: Hyldekontrol af tilsætningsstoffer, ingen anmærkninger Virksomheden anvender brun kulør, som må anvendes quantum satis (efter behov). Vejledt virksomheden konkret om brug af tilsætningsstoffer og aromaer. Herunder overholdelse af en eventuel max. grænse.

Fødevarestyrelsen

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

23-11-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk