

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rigshospitalet, Glostrup**

Hospital

Centralkøkken

Adresse **Valdemar Hansens Vej**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **29190623** Aut.nr. **6227**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet

- | | |
|---|--|
| ☒ Ordinær kontrol | ☐ Kontrolkampagne |
| ☐ Ekstra kontrol | ☐ Kædekontrol |
| ☐ Anden kontrol | |

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring, adskillelse og opmærkning af fødevarer på køl. Hygiejniske håndvaskefaciliteter.

Temperaturer i køleenheder. Set godkendt desinfektionsmiddel og gennemgået brug, herunder virketid og evt. afskylning.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder gulve og vægge samt kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Gulve, vægge og udstyr i produktion. Ingen anmærkninger. Gulve i produktion fremstår med begyndende revner der spreder sig over det meste af gulvet. Vejledt om plan for udbedring af gulv i produktion. Vejledt udbedring af revner i fliser i ny varemottagelse/returgods ved elevator i kælder.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på varemottagelse, nedkøling og opvarmning. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og P-nummer via virk.dk. Virksomheden er gennemgået på baggrund af ansøgning om væsentlige ændringer i form ny varemottagelse. Gennemgået flow og opdateret lokale liste.

Væsentlige ændringer er godkendt og fornyet autorisationsskrivelse vil blive fremsendt. Ingen anmærkninger.

17-03-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk