Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **083 Køkkenet Hvidovre Hospital**

Centralkøkken
Adresse Kettegård Alle 30
Postnr./By 2650 Hvidovre
CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6215

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
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

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Tilsynsførendes bemærkninger

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne under indpakning og emballage i smørrebrødsafdelingen. Anvendelse af indpakningsmateriale og emballage på og omkring produkter i køleskabe og kølerum i hele produktionen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj. Virksomheden har mundtligt redegjort for at medarbejderne uddannes i fødevarehygiejne via e-learning årligt samt sidemandsoplæring: Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: temperatur målt med luftføletermometer i kølerum 6 + 8 + 11.

Temperaturkravene for engrosvirksomhed overholdt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning og nedkøling af paprikagryde herunder korrekt brug af termometer. Virksomheden har mundtligt redegjort for deres opvarmnings- og nedkølingsprocedure herunder overholdelse af 3 timers reglen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: affaldshåndtering.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: smørrebrødsafdeling, varmt køkken og bagerafdeling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: smørrebrødsafdeling, varmt køkken og bagerafdeling. Herunder bordflader, knive, røremaskiner, industrigryder og ovne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: smørrebrødsafdeling, varmt køkken og bagerafdeling. Herunder overflader, bordflader, skærebrætter, røremaskiner.

30-03-2023
Dato

1 time 45 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **083 Køkkenet Hvidovre Hospital**

	Centralkøkken
Adresse	Kettegård Alle 30
Postnr./By	2650 Hvidovre
CVR-nr.	29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har mundtligt redegjort for rengøringsplanen for de specifikke afdelinger. Der bliver gjort rent inden opstart, under produktion ved behov og efter endt arbejde. Røremaskinen i bagerafdelingen rengøres dagligt samt skilles ad 1 gang månedligt til dybdegående rengøring.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: anvendelse og kalibrering af måleudstyr. Medarbejderne har egne indstikstermometre, som hvert halve år kalibreres ved kogende vand og isvand. Termometrene i ovne, køleskabe og kølerum kontrolleres af teknikere 1 gang årligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opvarmning, nedkøling og temperatur i kølebokse for marts 2023.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opvarmning, nedkøling, varmholdelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne, kalibrering af termometre.

Årlig revision planlagt i august 2023. Virksomheden redegør mundtligt for at revision af egenkontrolprogrammet foregår kontinuerligt over året.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevare.

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

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: mærkning af smørrebrødskasser til afdelingerne. Fremhævelse med fed skrift af allergener.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

30-03-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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