Kontrolrapport

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed	**Bispebjerg Hospital**
	FM - Køkken
Adresse	Esther Ammundsens Vej 29C, Byg 30
Postnr./By	2400 København NV
CVR-nr.	29190623 Aut.nr. 6038

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
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: Gennemgået følgende rum vedr. hygiejne under oplagring: kølerum køleblæs og slagteri samt grøntsagsrum. Vejledt generelt om fjernelse af skimmelvækst i kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået håndtering af hot-fill og håndtering af fremstilling af hot-fill poser med suppe.

Kontaminering ved allergener. Gennemgået produktion af diæt- og mad uden allergener. Fødevarer bliver kontrolleret og etiketteret til kendt kundekreds med kendt og oplyste allergerner. I samme afdeling (diæt) fremstilling af glutenfri brød.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Gennemgået afløb af sikring mod skadedyr på 1.sal samt i stuen. Gennemgået vinduespartier i opvask i det varme køkken. Vejledt konkret om udskiftning af insektnet.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for køleopbevaring og de kristiske grænser i den forbindelse og gennemgået HACCP-plan. Vejledt konkret om at varemodtagele samt frostlager kan kontrolles med GMP.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse. Samtlige kølerum er forsynet med loggere der administreres af teknisk afdeling. Virksomheden arbejderpå for at få dokumentation af denne logning via grafer.

Mærkning og information: Kontrolleret følgende produkter: Tomatsuppe, blomkålssuppe samt havregrynskager for korrekt mærkning af allergener.

Godkendelser m.v.: Autorisation: Vi har gennemgået væsentlig ændring i slagteriafdelingen. Virksomheden ansøger dd. om væentlige ændringer. Fornyet autorisation vil blive afsendt.

Ingen anmærkninger.

01-06-2023	2 timer 10 min.
Dato	Kontrollens varighed
Afleveret til	Tilsynsførendes underskrift

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