

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	
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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: opbevaring af kølepligtige fødevarer og målt temperatur i kølerum for fersk fisk/kød, samt i stikprøvevis andre kølerum. Gennemgået procedure for returvarer og service som kommer retur til opvaskeområdet, procedure for tid/temperatur for slicing og tilberedning af retter i produktionslokalerne.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret den daglige rengøring under produktion i produktionslokaler, lagerlokaler, ved opvask og ved varemottagelse. Kontrolleret rengøring af enkelte opvaskemaskiner. Konkret vejledt om opmærksomhed på rengøring af døre og lister til kølerum.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: varemottagelsesområde og set udenomsarealer.

Virksomheden har fortsat plastlåg i det varme køkken, som er porøse og plast kan skrubes af. Konkret vejledt om at have en plan for udskiftning af disse plastlåg eller sikre vedligeholdelse. Vurderet til bagatelagtigt forhold ved dette kontrolbesøg.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for opbevaring af kølepligtige fødevarer herunder set frekvens, kritisk grænse og korrigerende handling ved for høje temperaturer. Set dokumentation for opbevaring af kølepligtige fødevarer frem til dags dato.

Mærkning og information: Kontrolleret obligatorisk mærkning på følgende produkter: madpakke i papboks. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Produktet er mærket med følgende obligatoriske oplysninger:

Oplysninger om ansvarlig virksomhed, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt (herunder funktionskategori samt E-Nr./navn på tilsætningsstoffer), allergene ingredienser er fremhævet visuelt mængdeangivelse, nettovægt, holdbarhedsangivelse, særlige opbevarings- og anvendelsesforskrifter

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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

side 2 af 2

næringsdeklaration

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter. Kontrolleret brug af ID-mærkning. Korrekt udformning på færdigpakkede sandwich og madpakker med animalsk indhold

Fødevarestyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk