

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordsjællands Hospital -**

Frederikssund

Centralkøkken

Adresse Frederikssundsvej 30

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6657

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	1
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Virksomheden flow fra varemodtagelse til levering af mad til afdelinger herunder opbevaring, adskillelse samt temperaturer i køleenheder.

Virksomheden modtager det meste mad fra et andet autoriseret centralkøkken og producerer udelukkende selv mos, ris, pasta samt salat til kantinen, som spises samme dag. Diætkost produceres ligeledes fra andet autoriseret centralkøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer. Endvidere kontrolleret hensigtsmæssig placering og antal af vaske.

Vejledt konkret om prøveudtagning i produktionsmiljøet.

Virksomheden skal udtage prøver i produktionsmiljøet.

www.fvst.dk - særligt for storkøkkener. Ligeledes skal

virksomheden udarbejde en prøveplan

Hygiejne: Rengøring: Daglig rengøring: Stikprøvevis kontrolleret og gennemgået procedure for renholdelse af udstyr der dagligt kommer i kontakt med fødevarer, heriblandt madvogne, produktionsudstyr, gastrobakker, ingen anmærkninger.

Stikprøvevis kontrolleret renholdelse af lofter og vægge i kølerum, køleskabe og produktionsområder og emhætter samt beholdere til opbevaring af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af

egenkontrollens gennemførelse og resultater for

varemodtagelse samt opbevaringstemperatur, stikprøvevis for perioden sidste tilsyn til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) varemodtagelse samt opbevarings procedure.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Ost i skiver 12 pk. a 180 gram - Energitæt jordbær is 48 stk. a 120 ml. - Bulgur 8 pakker a 5 kg Ingen anmærkninger.

16-10-2023

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Nordsjællands Hospital -**

Frederikssund

Centralkøkken

Adresse Frederikssundsvej 30

Postnr./By 3600 Frederikssund

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer, jf. www.virk.dk fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR. 6657 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne. Risikooplysninger er opdateret

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % herunder er følgende kontrol foretaget: kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 1. og 2. kvartal 2023, stikprøvevis kontrol af dokumentation for opgørelserne / vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Overensstemmelseserklæring på fødevarekontaktmaterialer fra leverandøren.

Følgende fødevarekontaktmateriale er kontrolleret madkasse fra emja

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Fødevarestyrelsen

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

16-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk