

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bispebjergehjemmet**

Centralkøkken

Adresse Tagensvej 186

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29217777 Aut.nr. 6413

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Krav til råvarer ved varemottagelse og opbevaring. Virksomheden har redegjort for procedurer ved varemottagelse. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres fødevarerne. Ingen anmærkninger.

Tilbagekaldelse. Virksomheden har oplyst om deres procedurer omkring tilbagekaldelse af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Affaldshåndtering. Gennemgået virksomhedens håndtering/sortering af affald. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Procedure for rengøring af pålægsmaskine. Virksomheden har redegjort for udførelse af rengøring og anvendelse af godkendt desinfektionsmiddel i to adskilte arbejdsgange. Ingen anmærkninger.

Gennemgået virksomhedens kølerum 4 og 9.

Følgende er konstateret: Gulve ved indgang er snavset ved indgangsparti og under reoler.

Køleblæs fremstår med støv og snavs. Loft over køleblæs fremstår med grønne plamager. Forholdene vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da alle fødevarerne er overdækket. Vejledt konkret om udbedring af forholdene.

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for modtagelse og opbevaring af kødprodukter er udpeget som mikrobiologiske CCP'er. Korrigerende handlinger er gennemgået. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for modtagelse og opbevaring af kødprodukter er gennemgået.

Ingen anmærkninger. Virksomhedens ugentlige frekvente dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for modtagelse og opbevaring af kødprodukter i perioden

01-02-2024

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 **BispebjergHjemmet**

Centralkøkken

Adresse Tagensvej 186

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29217777

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

august til dags dato er kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Virksomhedens fødevareaktiviteter samt EU-lister og risikooplysninger er gennemgået og bekræftet. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

01-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk