

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	
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	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndteringen af fødevarer i det varme køkken, kolde køkken og bagerafdelingen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden følger brugsanvisningen for det enkelte desinfektionsmiddel. Virksomheden kan med tilfredsstillende dybde redegøre for arbejdsgangene ved rengøring og desinfektion efter endt produktion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens rengøring og desinfektion af pålægsmaskinen med korrekt anvendelse af to forskellige slags desinfektionsmidler ud fra brugsanvisningerne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomheden håndterer ikke animalske biprodukter og foretager ikke sous vide/LTLT.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken, koldt køkken, bagerafdelingen.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken, koldt køkken, bagerafdeling.

19-03-2024

Dato

1 time 23 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 **083 Køkkenet Hvidovre Hospital**

Centralkøkken

Adresse Kettegård Alle 30

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende lokaler/udstyr: varmt køkken og koldt køkken.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: hele produktionen. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: vedligehold af låg på industrigryder og diverse skærebræt.

Følgende er konstateret: låg og diverse skærebræt fremstår slidte men ikke mørne nok til at man med en negl kan få porøst materiale af.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om kontinuerlig vedligehold af udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for uddannelse af medarbejdere i hygiejne og rengøring/desinfektion.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for "daglig rengøring" i marts måned.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for uddannelse af medarbejdere i hygiejne og rengøring/desinfektion.

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

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

Fødevarestyrelsen

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

19-03-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk