

Kontrolrapport

Virksomhed **Gentofte Hospital**

Cafe og kiosk
Adresse Niels Andersens Vej 65
Postnr./By 2900 Hellerup
CVR-nr. 29190623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato	
05-01-2018	
Tidligere kontrol	
Dato 06-09-2017	
Dato 24-07-2017	
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	
Dato 08-03-2016	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperatur, adskillelse, mulighed for hygiejnisk håndvask, faciliteter til hygiejnisk metode for opvask, gennemgået procedure for nedkøling og varemottagelse.

Kontrolleret procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne.

Følgende kontrolelementer er kontrolleret: Forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opvaskemaskine, gulve, vægge, køleskabe, bordoverflader, redskaber, udstyr, greb og håndtag fremstår renholdt.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at virksomheden har tilstrækkelig kølekapacitet, samt at udstyr til temperaturovervågning er vedligeholdt. Følgende udstyr er kontrolleret uden anmærkninger: Overflade-, og indstikstermometer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden

