

# Kontrolrapport



Virksomhed **Herlev Hospital**

Cafeterie

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

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.	
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 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 checked="" type="checkbox"/> Kontrolkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

**23-05-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 11-09-2017	
Dato 21-01-2016	
Dato 13-05-2015	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret

uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk håndvask og

tørring af hænder. Hygiejnisk opbevaring af fødevarer i

køleenheder, herunder adskillelse, tildækning samt

temperaturer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler og udstyr:

Produktionsområde og udsalgsområde samt køleenheder.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende:

Køleenheder og produktionsborde uden anmærkninger. Gulv i

produktionsområde fremstår flosset flere steder langs kanter

og hjørner. Vejledt generelt om regler vedr. vedligehold og

udformning af gulv i lokaler, hvor der håndteres fødevarer,

herunder at disse skal være glatte og afvaskelige.

Virksomhedens egenkontrol: Set dokumentation af

temperaturkontroller i indeværende år for opbevaring og

varemodtagelse.

Kontrolleret: dokumentation af varmebehandling og nedkøling

i indeværende år

Følgende er konstateret: Virksomheden har en ugentlig

dokumentation frekvens. Nedkøling mangler 1 gang januar, 3

gange februar og engang i apri. Varmebehandling mangler 5

gange i indeværende år.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31-33 • 2600 Glostrup • Tlf +45 72 27 69 00 • www.fvst.dk

Afleveret til

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Tilsynsførendes underskrift

# Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Hospital**

Cafeterie

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler vedr. dokumentationsfrekvens.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse, herunder HACCP-plan for Fødevarekontaktmaterialer.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Kaffe, mælk via faktura. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: CVR-nummer.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt 1. kvartal 2018. Kontrolleret forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden.

Kontrolleret skiltning af fødevarer. Ingen anmærkninger.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarekontaktmaterialer er kontrolleret: Kaffekrus, plastbæger til juice, plastbokse til varmmad.



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

23-05-2018

Dato