

Kontrolrapport



Virksomhed **Rigshospitalet**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Centralkøkken

Adresse Blegdamsvej 9

Postnr./By 2100 København Ø

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 5691

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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
	Elite: Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr. Elite-status kan også opnås i enkelte andre situationer, se www.findsmiley.dk

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 | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: håndtering og opbevaring af fødevarer på tørvarelager, bageri, centralkøkkenet samt i de fleste kølerum.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: målt opbevaringstemperaturer ved kølerum med kølepligtige fødevarer og færdigretter.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: gryder og inventar, borde, vacuumeringsmaskine, opvaskemaskine.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for nedkøling af varmebehandlede fødevarer fra februar frem til dags dato. Overhørt procedure for måling af temperaturkontrol. Ingen anmærkninger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger. Ansatte der tilvirker fødevarer er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Kontrolleret medarbejdernes viden om personlig hygiejne, herunder om smitteveje for fødevarerbårne sygdomme. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Kontrolleret forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden, økologiregnskab med økologiprocenter, stikprøvevis kontrol af posteringer i regnskab herunder en faktura fra en leverandør. Ingen anmærkninger.

26-06-2018

Dato

2 timer 30 min.

Kontrollens varighed



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk