

Kontrolrapport



Virksomhed **Mangfoldighedens Køkken,**

Herlev Hospital

Centralkøkkenet

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6040

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
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 type="checkbox"/> Kontrolkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer er kontrolleret i alle kølerum, køleskabe samt fryser og fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger
Virksomhedens ændrede flow er gennemgået - drøftet transport af færdigsnittede grøntsager -ellers ingen anmærkninger

Gennemgået procedurer for undgåelse af utilsigtet tilblending af allergener og undgåelse af fremmedelegemer. Ingen anmærkninger

Kontrolleret procedurer for tilbagetrækning uden anmærkninger

Set dokumentation for pH måling ved spegepølseproduktion.

Virksomheden har desuden indkøbt modningsskab for den rette temperatur til modningstiden. Dette gennemgås ved næste tilsyn

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntrom, lagerrum, kølerum, produktionsrum - herunder kold, varm og diætafdeling, slagterum samt bagerum - lokaler, inventar og udstyr - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Virksomheden oplyser, at fuger der mangler enkelte steder samt rustne reoler vil blive lavet snarest. Øvrig vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Virksomhedens prøveplan i henhold til mikrobiologiforordningen er gennemgået. Ingen anmærkninger. Drøftet procedurer for holdbarhedsvurdering og holdbarhedsangivelse. Virksomheden oplyser, at det ligger i opskrifterne

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

Mærkning og information: Kontrolleret mærkning af allergene ingredienser og information om allergene ingredienser.

Ingen anmærkninger.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

29-11-2018

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Kontrolrapport

Virksomhed **Mangfoldighedens Køkken,**

Herlev Hospital

Centralkøkkenet

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID mærkning (autorisationsnummer) Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt og tilstedeværelse af økologiske fødevarer i virksomheden samt markedsføring med korrekt økologisk spisemærke. Ingen anmærkninger.