

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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"/> Kontrollkampagne |
| <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 og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret virksomhedens procedurer ved undersøgelse af spegepølser, herunder håndtering af råvarer, sikring af nedkøling før hakning, således temperatur efter hakning er ca 0 grader C, tilsætning af både GDL, starterkultur og nitrit, procedurer for rygning og intermitterende nedkøling, kontrol af pH. Ingen anmærkninger. Vejledt om, at Salmonella også er et fødevarerikkerhedskriterium ved spegepølser.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier, Listeria i spegepølser. set analyserapport august 2018, undersøgt kvalitativt. Listeria er ikke påvist. Desuden set analyseresultater for øvrige prøver udtaget i 3. kvartal 2018. ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grønrum, bagerrum, kold afdeling, slagterafdeling, varm afdeling, diætafdeling, pakkeafdeling og opvaskeafdeling samt personaletoiletter - lokaler og inventar- er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af lokaler og inventar er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret stikprøvevis fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

Kontrolleret virksomhedens egenkontrolprocedurer ved produktion af spegepølser. Kontrolleret indplacering af spegepølser mht vækst for Listeria. Set dokumentation for undersøgelse af spegepølser for pH og vandaktivitet samt



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

28-02-2019

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

saltindhold. Resultaterne viser, at den undersøgte spegepølse må vurderes som stabiliseret mod vækst af Listeria. Ingen anmærkninger. Vejledt om brug af prædiktive modeller, DMRI.

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat iod. Ingen anmærkninger



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

28-02-2019

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift