

# Kontrolrapport



Virksomhed **Rigshospitalet**

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	
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, 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 <a href="http://www.findsmiley.dk">www.findsmiley.dk</a>

## 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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: kontrol med udportionering af fødevarer, produktion herunder opvarmning af fødevarer i diæten, indpakning og emballering af portionsanrettede fødevarer

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: centralkøkken, diætområdet, udportionering, service opvask og store opvask. Udstyr som dybtrækker, transportvogne og redskaber i beholdere.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Skadedyrssikring af lokalerne og ved indgangspartier samt set dokumentation i form af en års skadedyrskontrolrapport.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: set dokumentation for opvarmning og nedkøling i diæt og resten af centralkøkken frem til dags dato.

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarerhygiejne. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: stikprøvevis kontrolleret færdigpakkede fødevarer er mærket med følgende obligatoriske oplysninger og er læsbare (Softkernerugbrød): producentoplysning, varebetegnelse, ingrediensliste efter faldende vægt, fremhævelse af allergener, nettovægt, holdbarhedsangivelse og næringsdeklaration. Vejledt om regler ved brug af sidste anvendelsesdato/bedst før.

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Overensstemmelseserklæring for CPET sort bakke, samt plastrulle til dybtrækker herunder identifikation af produktet, anvendelsesoplysninger (art af fødevarer, tid og temperatur), udsteder af erklæring og underskrift.



Miljø- og Fødevarerministeriet  
Fødevarestyrelsen

07-05-2019

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed