

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	1
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	1
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	1
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 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 og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder samt hygiejnisk opbevaring af emballage er kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgået hotfill samt desinfektion heraf. Ingen anmærkninger

Der er vejledt i at bure skal holdes rene såfremt de anvendes som reoler

Seneste analyseresultater for vandprøver er set uden anmærkninger. Kontrolleret uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: fødevarerikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntrum, personaletoiletter, produktionsrum - herunder kold, varm, slagterafdeling og bageafdeling samt opvaskerum, tørvarelagerrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelsesplan er set og der er gennemgået status for udførte samt planlagte vedligeholdelsesarbejder.

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

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

Uddannelse i hygiejne: Kontrolleret at virksomheden har procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i

Kontrolrapport

Virksomhed **Mangfoldighedens Køkken,**

Herlev Hospital

Centralkøkkenet

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

fødevarerhygiejne samt HACCP-plan. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret ingrediensliste -herunder fremhævelse af allergener på gulerødssuppe og næringsdeklaration på samme produkt. Ingen anmærkninger

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

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt - herunder tilstedeværelse af økologiske fødevarer i virksomheden samt markedsføring med korrekt økologisk spisemærke. Ingen anmærkninger

Tilsætningsstoffer m.v.: Kontrolleret tilsætningsstoffer. Virksomheden oplyser, at de ikke bruger tilsætningsstoffer

Kemiske forureninger: Der er vejledt i undgåelse af akrylamid. Virksomheden oplyser, at de har procedurer herfor. Dette gennemgås ved næste tilsyn

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for korrekt anvendelse af fødevarerkontaktmaterialer som tilsigtet af producenten. Følgende fødevarerkontaktmaterialer er kontrolleret: plastfilm.



Miljø- og Fødevarerministeriet
Fødevarerstyrelsen

12-09-2019

Dato