

Kontrolrapport



Virksomhed **Ø83 Køkkenet Hvidovre Hospital**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Centralkøkken

Adresse Kettegård Alle 30

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6215

| 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. | 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"/> Kontrollkampagne |
| <input type="checkbox"/> Ekstra kontrol | <input type="checkbox"/> Kædekontrol |
| <input type="checkbox"/> Anden kontrol | |

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserne uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Fødevarsikkerhedskriterier og proceshygiejne kriterier.

Desuden kontrolleret seneste analyseresultater for vandprøver og isterningeprovner uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for korrekt hygiejnisk brug af emballage og pakning samt transportvogne. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grønrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskeafdeling lokaler og inventar i - er kontrolleret uden anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vedligeholdelse af lokaler og inventar - herunder termometre er kontrolleret uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Egenkontrol for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling er kontrolleret fra seneste måned uden anmærkninger.

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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens fødevareaktiviteter.

Autorisation er dækkende for virksomhedens aktiviteter.

Særlige mærkningsordninger: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt - herunder kvartalsvise opgørelser af økoprocent, økoregnskab og stikprøver af bagvedliggende dokumentation - fakturaer,

