

Kontrolrapport



Virksomhed **Mangfoldighedens Køkken,**

Gentofte Hospital

Centralkøkken


Adresse Kildegårdsvej 28, opg.22

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6228

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	

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. Virksomhedens tilbagetrækningsprocedurer er gennemgået uden anmærkninger

Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger:

Virksomhedens dokumentation for overholdelse af følgende mikrobiologiske kriterier: Fødevarer sikkerhedskriterier

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, personaletoilet, rengøringsrum, produktionsrum - herunder grønt, kold, varm og bageafdeling, tørvarelagerrum samt opvaskerum. I kælder: tørvarelager, opvaskerum, personalegarderobe - 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 fra sidste kontrolbesøg til d.d. uden anmærkninger

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

Godkendelser m.v.: Kontrolleret ID mærkning - er på sedler på transportvognene eller på mærkning på emballage. Ingen anmærkninger

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat. Ingen anmærkninger. Vejledt om nye grænseværdier - 20 mg jod pr. kg - tidligere 13 mg pr. kg salt.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt - herunder korrekt markedsføring,



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

27-11-2019

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

