

# 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	1
Godkendelser m.v.	1
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 <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: 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

Gennemgået procedurer for undgåelse af utilsigtet tilblending af allergener og fremmedlegemer. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grønrum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling samt opvaskerum, personaletoiletter. I kælder: opvaskerum, personalegarderobe - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse af vægge enkelte steder - herunder i kølerum. Øvrig 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.

Mærkning og information: Kontrolleret information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

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

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



**Miljø- og Fødevareministeriet**  
Fødevarestyrelsen

16-06-2020

Dato

1 time 45 min.

Kontrollens varighed