

Kontrolrapport



Virksomhed **Ø83 Køkkenet Hvidovre Hospital**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

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	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
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 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: Gennemgået

virksomhedens arbejdsgange, produktion i de forskellige køkkenområder, og flow fra råvarer, produktion til opvask og tilbagelevering af service igennem køkkenet og opvask. Ingen anmærkninger. Kontrolleret virksomhedens procedure for MAP-pakning af fødevarer, set holdbarhedsvurdering af fødevarer og årlig holdbarhedsprøver af fødevarer med holdbarhed over 7 dage. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens problem med håndtering af em ved emhætter og sikker adskillelse fra spiseklare fødevarer. Ingen anmærkninger.

Kontrolleret virksomhedens dokumentation for tilbagetrækningsprocedure og korrigerende handling ved tilbagetrækningsiden 2019. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: køler og frostlokaler, produktionskøkken og opvaskeområdet.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret emhætter og udsugning og vedligeholdelse af transportvogne, hvor der kan transporteres mad og service. De fleste er der ingen bemærkninger. Følgende er konstateret: En emhætte over oven i køkken 3 har lidt synlig irring/rust samt adskillige gamle transportvogne har meget rust, synlig afskalling af maling og er ikke af glat og afvaskelige overflade længere. Forholdet vurderes som en bagatel idet virksomheden har ansøgt om nye og også har retningslinier, hvornår disse gamle transportvogne bliver benyttet. Fotodokumentation medtaget. Vejledt generelt om regler for vedligeholdelse af inventar og udstyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for MAPpakning og holdbarhedsvurdering af fødevarer.

Godkendelser m.v.: Kontrolleret virksomheden registrering og risikoplysninger og CVR.nr samt brug af ID-mærkning på sendeseddel i transportvogne. Ingen anmærkninger.