

# Kontrolrapport



Virksomhed **Bispebjerg Hospital**

Afd. N 10A Byg. 1

Adresse Bispebjerg Bakke 23

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

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.	
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 eller forbud
4	Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

**Elite** Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

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	

Denne kontrol, dato

**19-01-2018**



## Tidligere kontrol

Dato 16-03-2017	
Dato 03-03-2016	
Dato 27-05-2014	

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Kontrolleret at der er et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene er forsynet med rindende varmt og koldt vand og faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der er om nødvendigt, separate faciliteter til vask af fødevarer. Samt at råvarer og alle ingredienser, der opbevares i virksomheden, bliver opbevaret under passende forhold, som forhindrer skadelig nedbrydning og beskytter dem mod kontaminering. Temperaturer i kølefaciliteter, samt at der er forrum til toilet, eller at fødevarer serveres i passende afstand fra disse, således at kontaminering af fødevarer forhindres. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret at alle redskaber og alt udstyr og tilbehør, som kommer i berøring med fødevarer er: holdt ordentlig rene/rent. Rengøring og desinficering finder sted med en sådan hyppighed, at al risiko for kontaminering undgås.

Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at blæsere i køleskabe ligeledes renholdes.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret at gulve, vægge og loft er holdet i god stand og er lette at rengøre og om nødvendigt desinficere, samt at gulvet er forsynet med passende afløb.

Samt at der er mulighed for god hygiejnemæssig praksis, som bl.a. indebærer beskyttelse mod kontaminering og navnlig

# Kontrolrapport

Virksomhed **Bispebjerg Hospital**

Afd. N 10A Byg. 1

Adresse Bispebjerg Bakke 23

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

bekæmpelse af skadegørere, herunder fra også fra åbne vinduer. Ingen anmærkninger.

Konkret vejledt om at det kun er vindue med net der åbnes.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret at kritiske kontrolpunkter (varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmningstemperaturer, genopvarmning og evt. nedkøling) dokumenteres efter egen sat frekvens. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport.

Særlige mærkningsordninger: Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt, herunder balanceopgørelse fremsendt fra hovedkontoret fra oktober, november, december 2017 samt forekomst af økologiske fødevarer i virksomheden og anprisning  
Ingen anmærkninger.