

Kontrolrapport



Virksomhed **Herlev Hospital**

Cafeterie

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, 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	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

10-10-2019



Tidligere kontrol

Dato 17-07-2019	
Dato 23-05-2018	
Dato 11-09-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaring af fødevarer, herunder opbevaring af fødevarer der skal opbevares ved henholdsvis maksimum 5 grader og ved maksimum-18 grader, og der er kontrolleret for adskillelse og emballering af de fødevarer der opbevares i virksomheden, på lager, i køleskabe, og i fryser. Endvidere er der kontrolleret for tilstrækkeligt med faciliteter, til opretholdelse af en god håndhygiejnisk praksis.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Rengøring af produktionsområde, herunder ovn, komfur, udsugningsanlæg, skuffer og skabe, opvaske maskine, samt øvrige maskiner og redskaber. Endvidere er der kontrolleret for tilstedeværelsen af egnede rengørings og godkendte desinfektionsmidler. Samt opvaskemaskine med skyllevandstemperatur på over 80 grader..

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: Vedligeholdelse.

Følgende er konstateret: Der er flere steder, ved gennemgangen, udpeget steder i køkkenet hvor overfladebehandlingen ikke lever op til krav i fødevare forordningen

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om krav til overflader i Produktionsområder.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

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

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

45 min.

Kontrollens varighed

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport

Virksomhed **Herlev Hospital**

Cafeterie

Adresse Herlev Ringvej 75

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Der er ved tilsynet set dokumentation for den udførte egenkontrol for de seneste 3 mdr. på følgende områder: Modtagekontrol, kontrol af opbevaringstemperaturer for kølepligtige fødevarer, kontrol af opvarmning af fødevarer og nedkøling af opvarmede fødevarer. Samt revision af egenkontrollen

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

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent : 60-90 %, er overholdt. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret: Der er ved tilsynet fremvist regnskab for det seneste periode, endvidere er der stikprøvevis set på den økologiske status af virksomhedens fødevarer.



Miljø- og Fødevareministeriet
Fødevarestyrelsen

10-10-2019

Dato