

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rigshospitalet, Glostrup**

Hospital	Centralkøkken
Adresse	Valdemar Hansens Vej
Postnr./By	2600 Glostrup
CVR-nr.	29190623
Aut.nr.	6227

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret:

Temperaturer i køleenheder. Opbevaring og adskillelse af fødevarer på køl. Hygiejniske håndvaskefaciliteter. Hygiejne og håndtering af fødevarer under udporttionering (bl.a. kartoffel-laksegrøde og torskerogn). Kontrolleret virksomhedens politik for brug af handsker i

fødevareproduktion og regler og procedure ved syge

medarbejdere. Køkkenet modtager ikke fødevarer retur til køkkenet, kun affald. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret: Køkken, herunder inventar og udstyr. Periodisk rengøring bag og under inventar samt højderengøring. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret: Køkkenets procedure for kalibrering af termometre. Vedligehold af transportudstyr, vogne og stik. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret:

Stikprøvevis dokumentation for gennemført egenkontrol på opvarmning og nedkøling. Ingen anmærkninger.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed via faktura på: Økologisk gul peber, økologisk æble i tern og økologisk tykam. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret: CVR- og

P-nummer via virk.dk. ID-mærkning af fødevarer. Køkkenet havde ansøgt om væsentlige ændringer. Et kølerum er blevet forlænget og udført i glatte og vaskbare materialer. Der er ikke tale om et nyt selvstændigt kølerum og der vil derfor ikke blive tilsendt fornyet autorisationskrivelse. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt (hovedkontor). Set beregnede spsemærke procenter på sølv opgjort som kg/måned. Stikprøvevis kontrolleret bagvedliggende faktura/opgørelse. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At kravene til brug af det økologiske spsemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt (centralt). Set beregnede spsemærkeprocenter

07-12-2022

Dato

2 timer

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rigshospitalet, Glostrup**

Hospital

Centralkøkken

Adresse **Valdemar Hansens Vej**

Postnr./By **2600 Glostrup**

CVR-nr. **29190623**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

modtaget fra hovedkontor. Vurderet mængde af økologiske fødevarer på køl. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

Stationsparken 31 • 2600 Glostrup
+45 72 27 69 00 • www.fvst.dk/kontakt

07-12-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk