

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Rigshospitalet**

Centralkøkken

Adresse **Blegdamsvej 9**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **29190623** Aut.nr. **5691**

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, 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 uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold. Virksomheden anvender egnet og rene arbejdsuniformer.

Mundtlig gennemgået procedure vedr. ombygning af opvaskeområdet i kælderen herunder kontaminering samt affaldshåndtering, ingen anmærkninger

Mundtlig gennemgået ændringer i proces flow - fra urent til rent opvask, ingen anmærkninger, Virksomheden har fremsendt beskrivelse af ændringer i proces flow.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: opvaskeområdet i kælderen herunder opvaskemaskinerne, udgang fra opvaskemaskinen samt rulleborde og z-vogne

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret: vægge samt fender lister i opvaskeområdet i kælderen

Følgende er konstateret: flere vægge fremstår med huller / revner, fenderlisterne fremstår; løse fra væg samt revnet flere steder.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt konkret om vedligeholdelse af lokaler og udstyr

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i opvaskemaskinerne i kælderen samt på første sal stikprøvevis for perioden december 2022 til dags dato.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) procedure for temperatur i opvaskemaskinen.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareraktiviteter samt autorisation og mærkning med id-nr. 5691 på transport

12-04-2023

Dato

1 time 45 min.

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**

Centralkøkken

Adresse **Blegdamsvej 9**

Postnr./By **2100 København Ø**

CVR-nr. **29190623**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne.

Vejledt konkret, når ombygning af opvaskeområdet i kælderen er færdigt, og inden det tages i brug, skal fødevarestyrelsen kontaktes

Fødevarestyrelsen

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

12-04-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk