

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlev Hospital**

Ernæringsenheden

Adresse **Borgmester Ib Juuls Vej 50, 4**

Postnr./By **2730 Herlev**

CVR-nr. **29190623** Aut.nr. **6040**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryser samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger

Kontrolleret hygiejne under portionering og pakning i A la carte afdelingen. Ingen anmærkninger

Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen og indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen samt opdateret prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og

proceshygiejne kriterier samt pasende prøvefrekvens. Der er vejledt i at præcisere prøvefrekvens for varme retter

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntum, produktionsrum - herunder kold, varm, diæt og bageafdeling, slagterafdeling samt opvaskerum, personaletolietter - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Gennemgået procedurer for rengøring af spulearme, gardiner og tørrekanaler i opvaskemaskinen. Ingen anmærkninger
Der er vejledt i hovedrengøring af gitre ved ventilator i køleaggregat i grøntkølerum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra 1-4-2023 til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod. Ingen anmærkninger

27-06-2023

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