

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bispebjerg Hospital**

FM - Køkken

Adresse Esther Ammundsens Vej 29C, Byg 30

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6038

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret. Dog fremsendes blanketten efterfølgende sammen med kontrolrapporten, digitalt.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Gennemgået flow for dagens varme ret (Porchetta). Virksomheden har redegjort for tilberedning af steg, som er langtidsstegt i går (4 timer ved 140°C). Nedkølet hel i blæsekøl. udtaget fra køl i dag og opskåret. Herefter udportioneret og opvarmet til +75°C. Efterfølgende transporteres overdækkede gastrobakker ned til madvogne(transportmiddel) og sættes i vogne. Madvogne er opvarmet til 75-76°C.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Ovnstiks til gastrobakker. Madvogne rengøres og desinficeres grundigt min. en gang dagligt.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varm produktion og nedkøling. Vejledt konkret om entydighed for nedkøling i forhold til 3 timer versus 4 timers regel.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for varmholdelse og nedkøling.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmholdelse og nedkøling - med daglig frekvens - i perioden juni til dags dato.

Vejledt generelt om mere overskuelighed omkring virksomhedens egenkontrol.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P.nummer er bekræftet af virksomhed og efterfølgende i Virk.dk.

05-10-2023

Dato

2 timer 15 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 **Bispebjerg Hospital**

FM - Køkken

Adresse Esther Amundsens Vej 29C, Byg 30

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret overholdelse af regnskabskravene for det økologiske spisemærke med økologiprocent 90-100 %, herunder er følgende kontrol foretaget:

Kontrol af opgørelser over økologiprocenten i 2. kvartal 2023. Vurdering af mængder af økologiske fødevarer på lager foretaget. Virksomhed har forevist sin råvarepolitik. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

05-10-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk