

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	
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 udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryserer samt fryserum uden anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer og adfærd vedrørende personlig hygiejne, herunder forholdsregler ved sygdom eller bærere af sygdom blandt køkkenpersonalet, hygiejniske håndvaskeprocedurer og håndvaskeforhold, egnet og rent arbejdstøj samt hygiejnisk håndtering og opbevaring af arbejdstøj og private genstande.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret stikprøvevis uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af fødevarekategori 1.2, 1.3. undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav 2.5.1 og 1.19 i perioden 2. halvår samt prøver i produktionsmiljøet - Listeria samt vandprøver.

At virksomheden har procedurer for opfølgning på eventuelle positive svaberprøver, hvor det er relevant.

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemodtagelsesrum, grøntum, produktionsrum - herunder kold, varm og bageafdeling, slagterafdeling, diætafdeling, a la carte samt opvaskerum, tørevarelagerrum, personaletoiletter og i kældere: mælkerum og personalegarderobe - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemodtagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning, varmholdelse og nedkøling samt opvaskemaskinens skyllevandstemperatur fra sidste kontrolbesøg til d.d.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for alle aktiviteter.

Fødevarestyrelsen

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

20-11-2023

Dato

2 timer 45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

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**

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter
Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent
60-90 % er overholdt - herunder seneste 3 kvartalsopgørelser over øko procent, markedsføring heraf,
tilstedeværelse af økavarer i virksomheden. Ingen anmærkninger

Fødevarestyrelsen

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

20-11-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk