

# Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,  
Landbrug og Fiskeri  
Fødevestyrelsen

Virksomhed **Børne- og Ungdomspsykiatrisk**

## Center

Region Hovedstadens Psykiatri, Afs. B102 Byg. 17 **11-10-2024**

Adresse Bispebjerg Bakke 30

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

Denne kontrol, dato



## Tidligere kontrol

Dato 01-11-2023



Dato 05-11-2020



Dato 16-07-2019



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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærper givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> 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.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Temperaturer, adskillelse, opbevaring og tildækning af fødevarer på køl og frost. Faciliteter til hygiejnisk håndvask og tørring af hænder samt hensigtsmæssig placering af håndvask.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Anrettekøkken med køleskabe, fryser, arbejdsborde, komfur, opvaskemaskine, skuffer og redskaber.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Generelt vedligeholdelsesniveau på inventar, bordplader og gulv i anrettekøkken.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af åbenstående vinduer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse og HACCP-plan vedrørende varermodtagelse, opbevaringstemperatur og opvarmning. Disse punkter er vurderet, som kritiske

Fødevestyrelsen

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

35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarerkontrol og klage muligheder på [www.findsmiley.dk](http://www.findsmiley.dk)

