

Virksomhed **Hvidovre Hospital, Akutmodtagelse**

Afdelingskøkken

Adresse Kettegård Alle 30

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29190623

| Kontrolleret                       | Resultat |
|------------------------------------|----------|
| Hygiejne: Håndtering af fødevarer  | 1        |
| Rengøring                          | 1        |
| Vedligeholdelse                    | 1        |
| Virksomhedens egenkontrol          | 1        |
| Offentliggørelse af kontrolrapport | 1        |
| Uddannelse i hygiejne              |          |
| Mærkning og information            |          |
| Godkendelser m.v.                  |          |
| 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 eller forbud                                                     |
| 4                                          | Bødeforlæg, politianmeldelse, autorisation eller registrering frataget |
| Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley |                                                                        |
| Elite                                      | Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.   |

## Kontroltype og -aktivitet

- ☒ Ordinær kontrol ☐ Kontrolkampagne
- ☐ Ekstra kontrol
- ☐ Anden kontrol

Denne kontrol, dato

27-06-2016



## Tidligere kontrol

|      |            |  |
|------|------------|--|
| Dato | 01-09-2015 |  |
| Dato | 26-06-2014 |  |
| Dato | 05-07-2013 |  |

## Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Opbevaringstemperaturer i køleindretninger, hygiejnisk opbevaring af ikke kølepligtige fødevarer og emballage samt faciliteter til hygiejnisk håndvask.

Mundtligt gennemgået procedurer for håndtering af madbakker uden anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleindretninger, skabe, skuffer.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Køleindretninger, skabe og skuffer.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Dokumentation for gennemført egenkontrol af opbevaringstemperaturer fra marts til d.d.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Ophængning af kontrolrapport kontrolleret. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Fødevarestyrelsen har registreret oplysninger til brug for fastsættelse af kontrolfrekvensen pr. 1. januar 2017. Når den nye frekvens bliver fastsat, vil virksomheden blive orienteret herom.

45 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift