

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	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
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, politianmeldelse virksomheds-karantæne, autorisation eller registrering frataget

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: hygiejne af fødevarer under oplagring i kølerum i forbindelse med det kolde køkken. Fødevarerne er i lukkede beholdere med datomærkning. Ingen snavs eller fugt i rummet. Temperaturen i rummet kontrolleret uden anmærkninger. Mundtlig redegjort for korrekt opvarmning og nedkøling af fødevarer og produkter i produktionen.

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.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: det varme og kolde køkken i stueetagen, rulleborde, stiksene og arbejdsborde.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Rengøring under produktion af følgende lokaler/udstyr: det varme og kolde køkken i stueetagen. Medarbejderne har handsker på hvor det er relevant og skifter dem ved behov. Løbende rengøring af arbejdsflader.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: det varme og kolde køkken i stueetagen. Virksomheden foretager løbende renovering af lokalerne og er opmærksom på fuger i det varme køkken ved de store industrigryder snart skal skiftes. Der er også lagt en plan for renovering af røremaskinens ben, hvor begyndende rustpletter findes. Der er planlagt at få skiftet blæsekølerne snart. Ingen anmærkninger.

Virksomheden får minimum 1 x årligt kalibreret termometrene i kølerummene, fryserummene og vognene til vareudlevering

23-02-2023

Dato

1 time 15 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 Bispebjerg Hospital

FM - Køkken

Adresse Esther Ammundsens Vej 29C, Byg 30

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

til afdelingerne af en tekniker. Alle medarbejdere har indstikstermometer og desinfektionsservicetter til regelmæssig rengøring af disse. Disse termometre kalibreres ikke, da de udskiftes hyppigere end 1 x årligt. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opvarmning, nedkøling og mikrobiologiske undersøgelser (miljøprøver og produktprøver) for januar måned.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram (HACCP-plan) for mikrobiologiske undersøgelser, opvarmning, nedkøling, varmholdelse og varemottagelse.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: virksomhedens verifikation og revision.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Offentliggørelse af kontrolrapporter på egen hjemmeside.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter samt virksomhedens anvendelse af id-mærke og autorisationsnummer.

Ingen væsentlige ændringer i virksomheden. Ingen anmærkninger til virksomhedens autorisation.

Fødevarestyrelsen

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

23-02-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift