

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Gentofte Hospital**

Ernæringsenheden

Adresse Gentofte Hospitalsvej 22

Postnr./By 2900 Hellerup

CVR-nr. 29190623 Aut.nr. 6228

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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	☐ Kontrolkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Opbevaringstemperaturer og adskillelse samt afdækning af fødevarer er kontrolleret i alle køleskabe, kølerum og fryser samt fryserum uden anmærkninger. Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder er kontrolleret uden anmærkninger. Gennemgået procedurer for fyldning og transport af madvogne. Ingen anmærkninger

Hygiejne: Rengøring: Renholdelse af varemottagelsesrum, grøntafdeling, produktionsrum, tørvarelagerrum, diætkøkken samt grovopvaskerum og i kældere: opvaskerum og lagerrum - lokaler og inventar - er kontrolleret uden anmærkninger

Der er vejledt i hovedrengøring af tørrekanaler og lameller i opvaskemaskinen i kælderen

Hygiejne: Vedligeholdelse: Der er vejledt i vedligeholdelse/overfladebehandling af vægge over døre til fryserum

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaringstemperaturer, opvarmning og nedkøling fra forrige kontrolbesøg til d.d.

Mærkning og information: Kontrolleret procedurer for information om allergene ingredienser. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden

anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at salt som anvendes i produktionen er tilsat jod - 20 mg. pr. kg salt. Ingen anmærkninger

21-06-2023

Dato

1 time

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk