

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	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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

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: Krav til råvarer ved varemodtagelse. Virksomheden har redegjort for procedurer ved varemodtagelse. Der er varemodtagelse to steder på virksomheden. Der måles temperatur på de kølepligtige fødevarer hvorefter de sættes på køl. Frugt og grønt gennemgås for råd og mug. Såfremt leverancen ikke efterlever virksomhedens krav returneres råvarerne. Ingen anmærkninger.

Tilbageatrækning. Virksomheden har oplyst om deres procedurer for evt. tilbageatrækning - et led tilbage et led frem. Ingen anmærkninger.

Affaldshåndtering. Virksomheden har mundtligt redegjort for dens sortering. Endvidere mundtligt redegjort for returnering af og håndtering af madrester fra de enkelte afdelingskøkkener. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende udstyr: Opvasketunnel i kælderetagen. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens risikoanalyse. for varemodtagelse af kølepligtige råvarer.

Følgende er konstateret: Opsætningen af egenkontrolprogrammet gør det vanskeligt at overskue risikoanalysen på den del der omfatter varemodtagelse af kølepligtige råvarer. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse, da virksomheden kan redegøre mundtligt for de udpegede CCP'er på procestrinet samt forevise dokumentation. Vejledt konkret om bedre overskuelighed og læsbarhed af hele risikoanalysen i egenkontrolprogrammet.

16-02-2024

Dato

2 timer 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Bispebjerg Hospital**

FM - Køkken

Adresse Esther Amundsens Vej 29C, Byg 30

Postnr./By 2400 København NV

CVR-nr. 29190623

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse af kølepligtige råvarer i perioden oktober 2023 til dags dato kontrolleret.

Uddannelse i hygiejne: Virksomheden har forevist årlig procedurer for instruktion/uddannelse af medarbejdere i fødevarehygiejne. Virksomheden arbejder på at få nedsat et HACCP-team. Ingen anmærkninger.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og p-nummer.

Fødevarestyrelsen

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

16-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk