

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse Herlevgårdsvej 3

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719 Aut.nr. 6274

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
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 udleveret retssikkerhedsblanketten. Kontrolbesøget sker på baggrund af en forbrugerhenvendelse. Tilsynet gav ikke anledning til bemærkninger. Klagen er anonym.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

Køkkenet har redegjort for deres procedurer ved håndtering af diæter. De har særskilte arbejdsområder til håndtering af både varme og kolde diæter. Det er faste medarbejdere der står for produktionen af disse retter. Køkkenet har et system for hvad de forskellige beboere skal have og hvordan de videre i produktionen har det i styring og får afmærket det med rette oplysninger

Allergenfri retter bliver produceret i diætkostområdet.

Allergenfri ingredienser er også at finde i disse områder til sikker anvendelse. Allergenfri retter bliver produktionsadskilt fra andre retter og tydeligt afmærket med eksempelvis glutenfri eller laktosefri. Ingen anmærkninger. Kontrolleret at virksomheden opfylder oplysningspligten om allergene ingredienser. Virksomheden kan mundtligt oplyse om allergene ingredienser og har altid personale tilstede, som kender til ingredienserne

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse samt skriftlige egenkontrolprogram mærkning herunder allergene ingredienser.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Kontrolleret virksomhedens procedure vedr. bestilling af fødevarer via internt system, herunder allergener ingredienser. Kontrolleret de emballerede fødevarer i transportvogne herunder gennemgået procedure for oplysning om allergener i fødevarerne gennem personalet.

31-01-2024

Dato

1 time 20 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Herlevgård Center**

Hovedkøkken

Adresse Herlevgårdsvej 3

Postnr./By 2730 Herlev

CVR-nr. 63640719

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nummer og P. nummer Jf. www.virk.dk, fødevareaktiviteter samt mærkning med ID NR.6274 på transport vogne, der anvendes til transport af fødevarer til afdelingerne

Fødevarestyrelsen

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

31-01-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk