

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Middelfart Sygehus, Køkkenet**

Adresse **Østre Hougvej 55**

Postnr./By **5500 Middelfart**

CVR-nr. **29190909**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	
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.	1
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

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

Denne kontrol, dato

14-07-2022



Tidligere kontrol

Dato	13-11-2019	
Dato	27-08-2018	
Dato	09-11-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i køkkenet, grøntafdeling og tilstødende kantine, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav herunder også temperaturkontrol af mælkekøl, fryserum, kølerum ved vareindlevering ("Vejlerum") samt køleskab i kanten, virksomheden har mundtlig redegjort for procedure for levering af varme og kolde retter til afdelingerne i varme-/kølevogne herunder også anvendelse af tretimers retningslinjen samt at evt. rester herfra og fra buffet i kanten ikke genanvendes. Kontrolleret affaldshåndtering udendørs. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Vareindlevering, kølerum indvendigt, grøntafdeling, køkkenet, lager og kanten herunder bordoverflader, vægge, reoler, hylder, ovne indvendigt inkl. stikvogne samt gulve/gangarealer. Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater.

Følgende er konstateret: Virksomheden har beskrevet, at det kan forekomme en lille temperaturstigning af fødevarer modtaget fra køkkenet i Vejle, transporteret med ekstern

Fødevarestyrelsen

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

1 time 50 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 **Middelfart Sygehus, Køkkenet**

Adresse Østre Hougvej 55

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

leverandør, der accepteres en temperatur på op mod 10 grader C, over 10 grader C kontaktes ledelse, handlingen dokumenteres som korrigerende handling. Virksomheden har dokumenteret enkelte overskridelser af temperaturkrav ved varemodtagelse (6,4 grader for en dessert, 5,6 grader og 8,2 grader for supper på to forskellige datoer), medarbejder på tilsynet oplyser, at skulle de modtage fx. flødekartofler der er 8 grader C, ville disse blive kasseret, så her ville blive foretaget en korrigerende handling.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om reglerne for risikoanalyse og egenkontrolprogram herunder temperaturer ved opbevaring og transport. Vejledt konkret om evt. tilpasning af egenkontrolprogram og risikoanalyse.

Stikprøvevis kontrolleret virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for opbevaring, opvarmning og nedkøling for 2022, der dokumenteres med et 3 ugers rul. Ingen anmærkninger.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ophængning af kontrolrapport i kantinen.

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

Emballage m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkning: Anvendelse af fødevarekontaktmaterialer som tilsigtet af producenten.

Fødevarestyrelsen

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

14-07-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift