

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Hvidovre Hospital**

Kvindemælkcentral

Adresse Kettegård Alle 30

Postnr./By 2650 Hvidovre

CVR-nr. 29190623 Aut.nr.

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	
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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Mikrobiologiske kriterier, prøveplaner: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har forholdt sig til de fødevarer, der er omfattet af mikrobiologiforordningen.

Kontrolleret skriftlig indplacering af varmebehandlet kvindemælk i fødevaresikkerhedskriteriet 1.1 og proceskriteriet 2.2.1 Mælk og mælkeprodukter.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og/eller proceshygiejnekrav.

Set virksomheden bilag 6 og prøveudtagning for Listeria.

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for varmebehandlet kvindemælk og miljøprøver. Konkret vejledt om at kontrol af upasteuriseret kvindemælk kan anvendes som screeningsværktøj og ikke nødvendigvis som fast overvågning.

Mikrobiologiske kriterier, resultater og opfølgning: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af Listeria herunder set sidste års analyseresultater for Listeria og set et analyseresultat for proceshygiejne samt herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater for undersøgelse af fødevarekategori undersøgt for fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejnekrav.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre, Listeria og procesanalyser.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandlet (62,5 C) kvindemælk herunder set risikoanalyse for de mikrobiologiske kriterier. Konkret vejledt at prøveudtagning er et GMP og ikke kan være et kritisk kontrolpunkt.

29-08-2022

Dato

1 time 15 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk