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	
Uddannelse i hygiejne	
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 3	😐	Indskærpelse Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	☹	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

☺ Udgået symbol. Vises for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet

- [x] Ordinær kontrol
- [ ] Kontrolkampagne
- [ ] Ekstra kontrol
- [ ] Kædekontrol
- [ ] Anden kontrol

Denne kontrol, dato	
21-11-2023	☺
Tidligere kontrol	
Dato 02-03-2023	☺
Dato 14-07-2022	☺
Dato 13-11-2019	☺

Tilsynsførendes bemærkninger

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået udleveret retssikkerhedsblanketten.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i koldtkøkken samt adskillelse og tildækning af fødevarer i grøntkøler, mælkekøler og pålægskøler. Kontrolleret virksomhedens procedurer for varmebehandling af fødevarer herunder at den varmebehandlede mad bliver opbevaret i varmeskabe med strøm. Ingen anmærkniger.

Følgende er konstateret: i virksomhedens produktionsrum til grøntsager er der ikke en håndsæbe tilgængelig. Der er under dagens kontrolbesøg ikke produktion i køkkenet. Virksomheden redegører at de vil opsætte en sæbe inden næste produktion. Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Vejledt generelt om regler for, at der skal være et tilstrækkeligt antal håndvaske, der er hensigtsmæssigt placeret og specielt beregnet til håndvask. Håndvaskene skal have faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænderne. Der skal om nødvendigt være separate faciliteter til vask af fødevarer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er stikprøvevis kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af koldtkøkken herunder bordoverflader, gulv og vægge samt stikprøvevis kontrolleret

1 time 5 min.
Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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

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

renholdelse af grøntkøler, mælkekøler og pålægskøler herunder gulve og hylder.
Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse varmebehandling.
Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling fra maj 2023 til dags dato.
Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter.

21-11-2023
Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

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