

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **HE Midt Køkken**

Adresse **Heibergs Alle 4**

Postnr./By **8800 Viborg**

CVR-nr. **29190925** Aut.nr. **6017**

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	
Virksomhedens egenkontrol	
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	

Fødevarestyrelsen

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

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

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.

At virksomheden har indplaceret fødevarerne i fødevarekategorier iht. bilaget til mikrobiologiforordningen.

At virksomheden har udarbejdet en prøveplan, der omfatter fødevaresikkerhedskriterier og proceshygiejne-kriterier i fødevarekategori, 2.5.1 snittede frugter og grønsager (snitteklare).

At virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens på 6 gange årligt for følgende fødevarekategorier 1.2, 1.3, 1.19 og miljøprøver. Vejledt konkret i revurdering af prøveplan og indplacering af fødevarer i kategorier.

Mikrobiologiske kriterier, analysemetoder: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger:

At virksomheden ved undersøgelse af produktprøver 1.2, 1.3, 1.19 og 2.5.1 har udtaget det korrekte antal delprøver, som bliver undersøgt efter det korrekte kriterium.

At virksomheden har fået prøverne undersøgt på et akkrediteret laboratorium med et dokumenteret kvalitetssikringssystem.

At analysemetoden angivet på analyseattesten er en akkrediteret metode.

At prøver til undersøgelse for Listeria og Cronobacter fra forarbejdningsområder og udstyr (miljøprøver) er blevet udtaget og undersøgt efter en egnet metode. Vejledt konkret om indhente dokumentation ved analyselaboratorium om akkreditering.

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

At virksomheden har dokumenteret resultaterne for undersøgelse af 1.2, 1.3, spiseklare fødevarer, 1.19 spiseklar snittegrønt for fødevaresikkerhedskriterier og fødevarekategori

27-09-2022

Dato

2 timer 45 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 **HE Midt Køkken**

Adresse Heibergs Alle 4

Postnr./By 8800 Viborg

CVR-nr. 29190925

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

2.5.1 for proceshygiejnekrav i perioden februar til august 2022. Virksomheden udtager prøver 6 gange årligt.

Virksomheden har ikke konstateret afvigelser, hvorfor virksomheden ikke har dokumenteret opfølgning herunder korrigerende handlinger ved utilfredsstillende analyseresultater. At virksomheden har procedurer for opfølgning på positive svaberprøver, hvor det er relevant.

At virksomheden analyserer tendenserne i testresultaterne og har procedurer for at træffe relevante foranstaltninger ved utilfredsstillende analyseresultater for følgende parametre: Proceshygiejnekravet og kontrol af Listeria i produktionsmiljøet.

Fødevarestyrelsen

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

27-09-2022

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift