

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	1
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	1
Godkendelser m.v.	
Særlige mærkningsordninger	1
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 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Håndtering af fødevarer ved fremstilling af bl.a. kødsauce, frikadeller, kogning af kikærter samt udportionering af stuvet hvidkål i hot fill herunder aflæst produkttemperatur ved fyldning på display til 84 grader. Gennemgået procedurer for optøning af færdigvarer og udblødning af kikærter inden kogning. Set nedkøling af varmebehandlede produkter i blæstkøler, gennemgået procedurer for temperaturstyring under nedkøling samt kontrol af centrumtemperatur. Kontrolleret at der er faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområder, iagttaget brug af engangshandsker og spurgt ind til procedurer for anvendelse af engangshandsker.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktbærende overflader i produktionsområde med varm fremstilling, kipgryder, kiptegeter, rulleborde, udsugning/fedtfiltre og loftområde, 2 blæstkølere. Vejledt konkret om frekvens for rengøring af loft og fedtfiltre.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Produktbærende overflader i produktionsområde med varm fremstilling, rulleborde og stikvogne, kipgryder, kiptegeter og blæstkølere og gulv. Gennemgået procedurer for løbende udskiftning-renovering af slidte vognhjul på rulleborde/stativer med bl.a. begyndende rustbelægninger. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for varmebehandling og nedkøling af fødevarer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprocedurer for varmebehandling til 75 grader og nedkøling fra 65 til 10 grader på 3 timer. Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varmebehandling og nedkøling i perioden december 2022

Fødevarestyrelsen

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

28-03-2023

Dato

3 timer 15 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

til marts 2023.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Mørksej filet, røget laks og røget laks i skiver ved fatura af 28-03-2023. Ingen anmærkninger.

Særlige mærkningsordninger: Kontrolleret at kravene til brug af det økologiske spisemærke med økologiprocent 60-90 % er overholdt. Ingen anmærkninger. Vurderet mængden af økologiske fødevarer på lager og set dokumentation for regnskab- opgørelse pr. måned marts-december 2022 samt januar og februar 2023. Set dokumentation for registrering af udvalgte ikke-økologiske fødevarer fundet på lager og overholdelse af økologiprocenten marts-december 2022 samt januar og februar 2023.

Kontrolleret dokumentation ved økologicertifikater for at leverandører af økologiske fødevarer er underlagt økologikontrol.

Fødevarestyrelsen

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

28-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk