

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.	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	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 panering af fisk, snitning og skrælning af grønsager, udportionering af klar suppe m/kød og melboller, at der er adgang til faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i håndteringsområder. Gennemgået procedurer for modtagekontrol af fødevarer, herunder måling af temperatur og metode.

Følgende er kontrolleret: Analyseresultater i februar og juni 2023 for undersøgelse af listeria i spiseklare fødevarer, miljøprøver, Salmonella og E.coli i snittet grønt. Vejledt konkret om prøveudtagningsplan.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kødopskæring, grøntrum, kølerum med råvarer og vareindlevering.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Arbejdsgange for rengøring af følgende udstyr: Grøntsnitter, kartoffelskræller, snitteplader og kødhakker.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler: Kødopskæringslokale, grøntlokale og kølerum med råvarer. Ingen anmærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af følgende lokaler: Produktionslokaler, vareindlevering og opvask. Porte og døre i vareindlevering fremstår tæt lukkede og skadedyrssikrede, i opvaskeafdeling er der foran åbentstående vinduer monteret insekt net.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for april til september 2023 for kontrol af køleopbevaring og modtagekontrol af kølevarer. Vejledt konkret om registrering af afvigelser.

Mærkning og information: Kontrolleret sporbarhed på følgende fødevarer: Rødspættefilet ved faktura af 12-09-2023. Ingen anmærkninger.

Fødevarestyrelsen

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

12-09-2023

Dato

2 timer 30 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

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter og nuværende autorisation er dækkende for aktiviteterne.

Følgende er kontrolleret: Tydelig identifikationsmærkning med autorisationsnummer ved indgravering på madvogne.

Fødevarestyrelsen

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

12-09-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk