

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	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	1
Offentliggørelse af kontrolrapport	
Uddannelse i hygiejne	1
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, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget
Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley	
	Udgået symbol. Viser for indskærpelser givet før 2022

Kontroltype og -aktivitet	
☒ Ordinær kontrol	☐ Kontrollkampagne
☐ Ekstra kontrol	☐ Kædekontrol
☐ Anden kontrol	

Denne kontrol, dato

02-03-2023



Tidligere kontrol

Dato	14-07-2022	
Dato	13-11-2019	
Dato	27-08-2018	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionskøkkenet, opbevaring og adskillelse af fødevarer med og uden kølekrav herunder også stikprøvevis temperaturkontrol i køleenheder, virksomheden opbevarer hjemmesyltede agurker, salater og snittet grønt i det ene kølerum samt er under dagens kontrol ved at klargøre pizzaer, pålægsgfade m.m.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Kontrolleret vedligehold af følgende lokaler og udstyr: Produktionskøkken herunder også kølerum, bordoverflader og vægge samt røremaskine. Ingen anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for varemottagelse, opbevaring og opvarmning for 2023, der dokumenteres med et rul af tre uger.

Uddannelse i hygiejne: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Ansatte, der tilvirker fødevarer, er behørigt instrueret i håndtering af fødevarer.

Mærkning og information: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden skilter med, at oplysninger om allergener kan fås på forespørgsel af personalet (i kantinen).

Fødevarestyrelsen

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

50 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 **Middelfart Sygehus, Køkkenet**

Adresse Østre Hougvej 55

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt generelt om regler vedrørende allergene ingredienser, herunder undgåelse af risikoen for efterkontaminering med allergener.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Stikprøvevist kontrolleret juice, eddike, perlebyg, sorte bønner og beluga linser for holdbarhedsangivelse herunder at dato for "bedst før" ikke er overskredet.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter herunder dags dato opdatering af virksomhedens risikoplysninger i Fødevarestyrelsens system.

Fødevarestyrelsen

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

02-03-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk