

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Middelfart Sygehus, Køkkenet**

Adresse Østre Hougvej 55

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 29190909 Aut.nr. 7066

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	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

Virksomheden har inden kontrollens begyndelse fået forevist og har bekræftet at være bekendt med indholdet af retssikkerhedsblanketten om virksomhedens rettigheder efter retssikkerhedsloven. Virksomheden ønsker herefter ikke blanketten udleveret.

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: husorden og hygiejne ved indleverings- og udleveringslokaler, herunder køle- og frostfaciliteter.

Vejledt generelt om regler for håndvaskefaciliteter.

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 proceshygiejnekriterier i spiseklare fødevarer og snittet frugt/grønt, at virksomheden har fastlagt undersøgelser med en passende prøvfrekvens for spiseklare fødevarer og miljøprøver.

Vejledt konkret om indplacering af fødevarer i kategori stabiliseret/ikke stabiliseret for vækst af listeria, samt proceshygiejnekriterier for snittet frugt/grønt.

Kontrolleret at anvendt vand i virksomheden er klart og uden synlige forureninger. Kontrolleret dokumentation i form af analyseattest for leveret vand, fra maj 2023. Ingen anmærkninger.

Hygiejne: Rengøring: Kontrolleret rengøring af udstyr fra opvaskerum uden anmærkninger.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens risikoanalyse for modtagelse af kølevarer og produktion af varme retter. Kontrolleret flow i virksomheden som baggrundsdokumentation til risikoanalyse. Kontrolleret procedurer for overvågning og dokumentation af kritiske kontrolpunkter.

28-02-2024

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 Middelfart Sygehus, Køkkenet

Adresse Østre Hougvej 55

Postnr./By 5500 Middelfart

CVR-nr. 29190909

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

Vejledt konkret om tilretning af flow ved indfrysning af spiseklare produkter, risikoanalyse for varmebehandling af fødevarer under 75 grader celsius (sous vide etc.) og tilretning i forhold til køleopbevaringskrav til animalske fødevarer i engros.

Offentliggørelse af kontrolrapport: Vejledt om regler for offentliggørelse af kontrolrapport.

Godkendelser m.v.: Virksomheden meddeles autorisation som fødevarevirksomhed. Autorisation fremsendes.

Virksomheden tildeles følgende autorisationsnummer: 7066.

Aktiviteterne kan starte dags dato.

Risikoanalyse og egenkontrol er gennemgået og vurderet at være dækkende for virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Virksomhedens lokaler og faciliteter er gennemgået og vurderet egnede til virksomhedens påtænkte aktiviteter.

Virksomheden autoriseres med hovedbranchen Catering med levering til detailvirksomheder (detail med engros).

Virksomheden autoriseres til følgende aktiviteter: Produktion af spiseklare fødevarer på basis af mælk, æg, fisk og kød samt ikke animalske spiseklare fødevarer.

Følgende lokaler/faciliteter er omfattet: Vareindlevering, frostrum, kølerum, mejerikøl, mellemgang, tørvarelager, emballagelager, grøntafdeling, 2 grøntkølerum, varm og kold produktion, kontor, lager til udstyr, opvaskeafdeling, gang til vognpark, køl udportionering, driftkontor, vognpark, depot/opbevaring, udlevering/personaleindgang, personaleomklædning m. toilet/bad, personalet toilet, personalekantine, kafferum, transportbil. Der er modtaget oversigtstegning på tilsynet.

Oplysninger til brug for fastsættelse af omfang af kontrol: Forarbejdning, sårbare forbrugere.

Virksomheden er indplaceret i risikogruppe særlig høj og er omfattet af frekvensbaseret basiskontrol på baggrund af de aktiviteter virksomheden har oplyst, med de justeringer der blev konstateret ved kontrolbesøget dags dato. Virksomheden havde ingen bemærkninger.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og P-nummer.

Fødevarestyrelsen

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

28-02-2024

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk