

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødearestyrelsen

Virksomhed **Aalborg UH, Køkkenfunktionen,**

Psykatrien

Adresse Mølleparkvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5541

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	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Mundtlig beskrivelse af håndtering af madvogne herunder temperatur til henholdsvis opbevaring af kold og varm mad til afdelinger samt transport af madvogne til afdelinger. Det oplyses, at den varme mad håndteres efter 4 timers rettesnor.

Stikprøvevis temperatur i kølerum og kold mad i madvogne.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Procedurer for opvarmning af fødevarer (laks, ris, kartofler) herunder korrekt brug af termometer.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Produktionskøkken med ovne og emfang, kølerum og stikprøvevis madvogne til afdelinger.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Vejledt virksomheden konkret i at der findes en anden løsning for afskærmning af lokaler (2 lokaler der ikke anvendes) end den nuværende med plstdør og tape på fliser og at alle huller mv istandsættes således overfladen er rengøringsvenlig.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for opvarmning af fødevarer herunder opvarmning af mad til 75 grader. Vejledt virksomheden konkret i at opvarmning af fisk er beskrevet i procedurene herunder temperaturen fisk opvarmes til.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for madvogne. Vejledt virksomheden konkret i at proceduren for madvogne indeholder den procedure som maden håndteres herunder at maden der holdes varm styres efter 4 timers rettesnor og kølemad styres efter temperaturopbevaring på 5 grader.

Kontrolleret: Dokumentation for opvarmning af fødevarer.

Følgende er konstateret: Det er forskelligt hvor mange kontroller der forefindes for opvarmning af fødevarer i perioden marts 2023 til d.d. Der forefindes en kontrol i

06-07-2023

Dato

1 time 30 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødearestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk

**Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri**
Fødevarestyrelsen

Virksomhed Aalborg UH, Køkkenfunktionen,

Psykiatrien

Adresse Mølleparkvej 10

Postnr./By 9000 Aalborg

CVR-nr. 29190941

Tilsynsførendes bemærkninger

side 2 af 2

indeværende uge. Jf. egenkontrollens kontrolplan skal opvarmning af fødevarer dokumenteres 1 gang ugentligt.

Forholdet vurderes under de foreliggende omstændigheder som en bagatelagtig overtrædelse.

Godkendelser m.v.: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens CVR-nr. og fødevareaktiviteter

Fødevarerstyrelsen

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

06-07-2023

Dato

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk