

Kontrolrapport



Ministeriet for Fødevarer,
Landbrug og Fiskeri
Fødevarestyrelsen

Virksomhed **Regionshospital Nordjylland,**

Hjørring afsnittet

Adresse Bispensgade 37

Postnr./By 9800 Hjørring

CVR-nr. 29190941 Aut.nr. 5442

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	1
Vedligeholdelse	1
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 1

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gennemgået deres procedurer for slicening af pålæg til smørrebrød i kold afdeling. Set medarbejde i kold afdeling skære pålæg på pålægsmaskine, herunder temperatur, kontaminering og holdbarhedsangivelse. Set opbevaring af skiveskåret pålæg i kølerum. Målt temperatur i kølerum. Pålæg i kølerum er mærket med åbningsdato. Kontrolleret mundtlige procedurer for rengøring af pålægsmaskine.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Observeret håndtering af gratin smørrebrød, herunder temperatur og krydsmitte.

Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomheden har gennemgået deres procedurer ved udbringning, herunder temperatur. Set medarbejder pakke madvogne i vognhal. Set opbevaring af emballage på emballage lager. Kontrolleret virksomhedens procedurer for returvarer. Virksomheden oplyser at alle returvarer kasseres. Kontrolleret procedurer for modtagelse af retur emballage, alt retur emballage vaskes og desinficeres gennem opvaskemaskine inden brug.

Hygiejne: Rengøring: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Renholdelse af følgende lokaler/udstyr: Kold afdeling, lager køl, forum køl, vognhal, samt madvogne
Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Skadedyrssikring af yderdøre samt håndtering af affald. Set virksomhedens skriftlige egenkontrolprogram for skadedyr.

Virksomhedens egenkontrol: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Virksomhedens dokumentation af egenkontrollens gennemførelse og resultater for temperatur i lager køl og varemodtagelse (pålæg) for perioden september, oktober og til d.d.

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

22-11-2023

Dato

1 time 35 min.

Kontrollens varighed

Afleveret til

Tilsynsførendes underskrift

Fødevarestyrelsen

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

Mere om fødevarekontrol og klagemuligheder på www.findsmiley.dk